

Steckbrief: Koch / Köchin

Tägliche Aufgaben

- ✓ Speisepläne erstellen
- ✓ Warenwirtschaft: Zutaten einkaufen und lagern
- ✓ Gerichte zubereiten und anschaulich anrichten
- ✓ Küchenorganisation: Einteilung, Anleitung und Überwachung der Küchencrew
- ✓ Arbeitsplatz reinigen und Abfälle entsorgen

Arbeitsbereiche

- ✓ In Restaurants, Kantinen, Hotels, Catering-Firmen, Krankenhäuser / Pflegeheime, Nahrungsmittelindustrie, Kreuzfahrtschiffe
- ✓ In Küchen, Lager- sowie Kühlräume

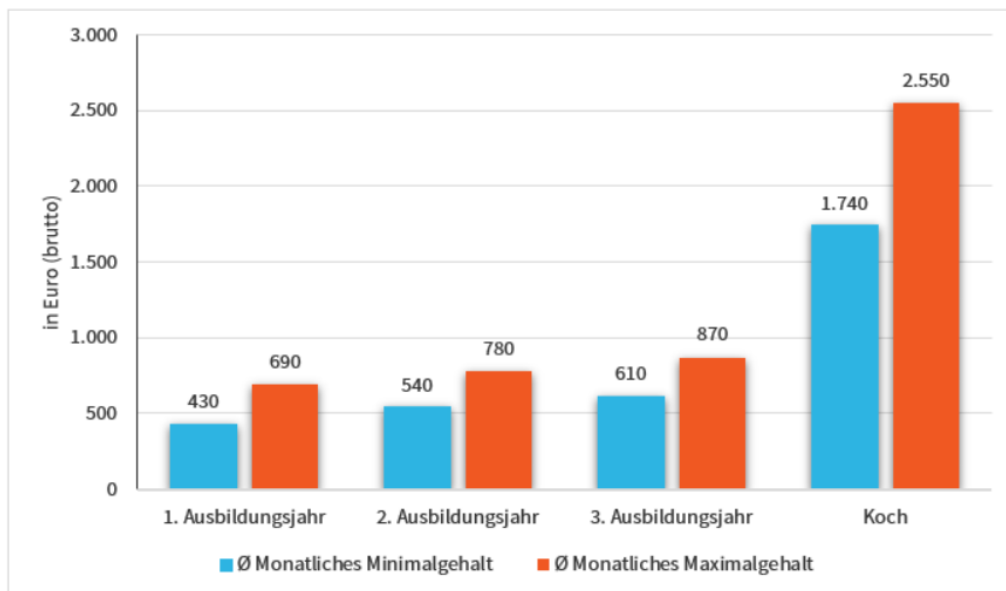
Ausbildung

- ☼ Duale Ausbildung
- ☼ Dauert drei Jahre
- ☼ Mindestens Hauptschulabschluss
- ☼ Allgemeinbildende Fächer und berufsspezifische Lernfelder

Weiterbildungsmöglichkeiten

- ☼ Küchenmeister
- ☼ Betriebswirt
- ☼ Gastronom
- ☼ Studium
- ☼ Lebensmitteltechniker
- ☼ Diätkoch

Gehalt



Voraussetzungen

- ✓ Stressresistent
- ✓ Ordentlich und organisiert
- ✓ Geschickte und flinke Hände
- ✓ Flexibilität
- ✓ Teamplayer
- ✓ Perfektionistische Arbeit
- ✓ Verantwortungsvoll
- ✓ Sorgfältige Arbeitsweise

Probleme bei der Bewerbung? Wir empfehlen:



Bewerbung schreiben lassen
Professionell und individuell

Benötigt deine Bewerbung eine Generalüberholung?
Auf  [Die-Bewerbungsschreiber.de](https://www.die-bewerbungsschreiber.de) helfen dir die Profis bei der Aktualisierung deiner Bewerbungsunterlagen!

MEHR ERFAHREN >

www.die-bewerbungsschreiber.de