



Eitzdorfer Hof

-HIER WÄCHST DER GENUSS-



# WIR BILDEN AUS: KOCH

Als Koch bereitest du aus frischen Zutaten leckere Gerichte zu. Du planst Speisekarten, arbeitest im Team und sorgst dafür, dass das Essen gut schmeckt und gut aussieht. Kurz gesagt: Er macht aus Lebensmitteln Genuss.



## TYPISCHE AUFGABEN:

- Zutaten für Gerichte einkaufen und lagern
- Gerichte zubereiten und ansprechend anrichten
- Rezepte erstellen
- Menüs planen

## ABLAUF AUSBILDUNG:

Auch die Ausbildung zum Koch ist eine 2+1 Ausbildung. Entscheidest du dich dazu deine Ausbildung nur 2 Jahre zumachen bist du eine "Fachkraft Küche". Hängst du noch ein drittes Jahr dran bist du dann er Koch/Köchin. Aber auch hier ist es egal ob 2 oder 3 Jahre den sie läuft immer im dualen System ab. Wichtig ist vor allem, dass du auch bei Zeitdruck ordentlich arbeitest und Spaß daran hast, Speisen schön anzurichten - denn bekanntlich ist das Auge mit. Wenn du also gerne kochst, kreativ bist und auch unter Druck den Überblick behältst, ist die Ausbildung zum Koch genau das Richtige für dich!



## JETZT BEWERBEN!

Agrar Genossenschaft  
Buchheim-Crossen eG  
Crossenerstr. 16  
07613 Heide land  
Tel. 036691/ 5748 -110  
assistenz@ag-bc.de