



Lehre zum Koch / Köchin

Der Beruf des Kochs ist viel mehr als “nur” die Zubereitung von Speisen. Der Koch regelt den Einkauf und die Lagerung, kümmert sich um die Einhaltung der Lebensmittelgesetze und der Hygieneverordnungen und stellt natürlich auch die Speisekarte zusammen. Bei uns erlernst du dieses Handwerk von der Pike an. Wo kommen die Lebensmittel her? Wie werden sie optimal verarbeitet? Unser Schwerpunkt liegt hier auf einer regionalen und kreativen Küche. Arbeitest du gerne im Team, bist ein Organisationstalent und interessierst dich für die Gastronomie? Dann bewirb dich bei uns!

Aufgaben:

- die Aufgaben entsprechen den Vorgaben des Ausbildungsplan und unseren eigenen Vorstellungen
- wir wollen unsere Lehrlinge so ausbilden, dass sie nach Abschluss der Lehre selbstständig einen Posten in der Küche ausführen können.
- 1. Lehrjahr
 - Grundlagen der Schneidetechnik
 - Grundwissen und Verwendung verschiedener Produkte
 - Erlernen von Fachbegriffen
 - Erstes Kennenlernen mit Zubereitungsarten
- 2. Lehrjahr
 - Erweiterung der Schneidetechnik
 - Zubereitung einfacher Speisen unter Einhaltung von Rezepten
 - Verantwortung bei der Warenübernahme
 - Kenntnis über heimische Küche
- 3. Lehrjahr
 - Einführung in die vegane, kalorienarme Diätküche
 - Erstellung von Menüs und Herstellung
 - Ausführen eines eigenen Posten
 - Mengenkalkulation und Rezepte beschreiben

Ziele:

- Wertschätzung für unsere regionalen und nachhaltigen Produkten
- Persönlichkeitsentwicklung
- Wissen über alle Posten in der Küche
- Verantwortungsbewusstsein und Selbstständigkeit

was wir bieten:

- faire Entlohnung nach KV (Stand: 1.5.2019)
 - 1. Lj. €760.- brutto
 - 2. Lj. €860.- brutto
 - 3. Lj. €980.- brutto
- freie Kost und Logis (nach Verfügbarkeit)
- ein traditionsreiches Haus, welches sich in den nächsten Jahren sehr stark weiterentwickeln bzw. wachsen wird!
- ein bunt gemischtes Team
- familiäres Umgehen untereinander und viel Teambuilding
- Bonus
 - Lehrlingsakademie
 - Ausgezeichneter Lehrbetrieb
 - Zeugnis Prämien
 - 1 LJ Ausgezeichneter/Guter Erfolg - Abendessen
 - 2 LJ Ausgezeichneter/Guter Erfolg - Weinmenü
 - 3 LJ Ausgezeichneter/Guter Erfolg - 7 Gang Menü
 - 4 LJ Ausgezeichneter/Guter Erfolg - 2 Nächte mit Genusspension
 - Schnuppertage
 - Freie Kost
 - Freie Logis - nach Verfügbarkeit und Absprache
 - Jobrotation mit anderen Betrieben - Qua Betrieben, Echt Jan Aigner, echt Catering
 - Praxistage in Partnerbetrieben: Fleischerei, Bäcker, Bierbrauer, Weinbauern, Käserei, Essigmanufaktur,
 - 20% Ermäßigung im Haus und den Partnerbetrieben
 - Weiterbildungen Haus intern sowie extern z.B.: Lehrlingsakademie, Moodle, Fremdsprachen, Social media, Grillkurse, Beschwerdemanagement,