



AUSBILDUNGSBERUF

KOCH | KÖCHIN

Ausbildungsdauer 3 Jahre – bei Aufstufung 4 Jahre



Das lerne ich in diesem Ausbildungsberuf

KOCH | KÖCHIN

Köche und Köchinnen werden im großen Dienstleistungsbereich der Diakonie am Campus ausgebildet. Hier gibt es eine Großküche, eine Hauswirtschaft und das à la carte-Restaurant „Schelter's“. Bis zu 1000 Mahlzeiten werden täglich zubereitet.

Köche und Köchinnen bereiten verschiedenartige Gerichte zu und kümmern sich um die Präsentation der Speisen. Weiterhin übernehmen sie die Küchenorganisation, erstellen Speisepläne, planen Arbeitsabläufe, kaufen Lebensmittel ein und lagern diese fachgerecht.

Das erlernte Wissen wird auch außerhalb des Campus in verschiedenen Praktika erweitert und vertieft.

Köche und Köchinnen finden Beschäftigung in Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen.

Die Maßnahme wird durch die Agentur für Arbeit gefördert.



**Bundesagentur
für Arbeit**



Berufsschule

- Auszubildende in diesem Beruf besuchen die staatliche Berufsschule.



Unterstützung im
Berufsbildungswerk

- Stütz- und Förderunterricht als Einzel- oder Gruppenangebot
- Kennenlernen verschiedener Lernstrategien
- Integrations- und Bewerbungstraining als Vorbereitung auf den 1. Arbeitsmarkt
- Förderung des Führerschein-erwerbs (auch als Stipendium)

Diakonie
am
CAMPUS

**Diakonie
Hochfranken**

Diakonie am Campus gGmbH
Südring 96 · 95032 Hof
www.diakonie-am-campus.de