Ausbildung zum Koch (m/w/d)

TOP-ARBEITGEBER DONAURIES 2024–2027

Dauer: 3 Jahre

Voraussetzung: Mittelschulabschluss

Das bringst du mit:
Interesse am Kochen, Teamfähigkeit, Belastbarkeit

Ablauf der Ausbildung
- Duale Ausbildung:

mind. 1 Tag Schule pro Woche
Berufsschule in Donauwörth oder Augsburg

Mögliche Einsatzorte
- Gastronomie und Hotellerie
- Gemeinschaftsverpflegung und Kantinen
- Tourismus, Event und Verkehr
- Privathaushalt
- Industrie und Medien

Prüfungen
- Zwischenprüfung
- Gesellenprüfung:
  praktisch: 3-Gänge-Menü
  mündlich: 15 Minuten

Theoretische Inhalte
Mathe, Englisch, Deutsch, Ernährung, Soziales

Praktische Inhalte
Kochen, Organisation, Warenkunde, Menüplanung

Weiterbildung & Karriere
- Küchen- und Handwerksebene:
  z.B. Küchenmeister (IHK), Diätkoch, Sommelier
- Management und Betriebswirtschaft:
  z.B. Verpflegungs- oder Küchenbetriebswirt Betriebswirt für Hotellerie und Gastronomie, Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)

Ausbildungsvergütung
- 1.000-1.300€

Schnuppertag und Praktikum jederzeit möglich!