

Köchin*Koch

Aufgabenprofil:

- Zubereiten, Anrichten und Servieren von Speisen und Getränken
- Prüfen von Produkten auf Beschaffenheit und Verwendungsmöglichkeiten
- Wareneinkauf sowie Lagerung und Kontrolle der Waren
- Einhaltung der vorgeschriebenen Hygienevorschriften sowie der umweltschutzrechtlichen Bestimmungen
- Gäste empfangen, beraten und betreuen
- Bedienung, Pflege und Wartung von Geräten und Maschinen
- Erledigung von Verwaltungsarbeiten und Arbeitsplanung

Anforderungsprofil:

- guter Hauptschulabschluss / mittlerer Bildungsabschluss
- Kreativität und Organisationsgeschick
- Sinn für Sauberkeit und Ordnung sowie Ästhetik
- Sorgfalt und Belastbarkeit
- Einsatzbereitschaft
- Flexibilität
- Zielstrebigkeit
- Teamfähigkeit
- soziale Kompetenzen
- Belastbarkeit
- interkulturelle Kompetenzen

Organisation der Ausbildung:

- Praktische Ausbildung:
 - überwiegend in Kindertageseinrichtungen
 - Praktika in Restaurants
- Theoretische Ausbildung:
 - Käthe-Kollwitz-Schule in Marburg
- Prüfungen:
 - Zwischenprüfung am Anfang des zweiten Ausbildungsjahres
 - Abschlussprüfung zum Ende der Ausbildungszeit
- Dauer der Ausbildung:
 - in der Regel 3 Jahre
 - Beginn zum 01.08., 15.08. oder 01.09. eines Jahres
- Arbeitszeit und Vergütung:
 - 39 Stunden/ Woche
 - Ausbildungsvergütung nach TVAöD (Tarifvertrag für die Auszubildenden des öffentlichen Dienstes),
- Ausbildungsrhythmus:
 - in der Regel alle 3 Jahre

WWW.MARBURG.DE/AUSBILDUNG

