

Ausbildung im Hotel Hanseatic Rügen

Koch / Köchin

Unsere Köche und Köchinnen arbeiten in unserer modernen Hotelküche und sorgen für das leibliche Wohl unserer Gäste. Sie verrichtet alle Tätigkeiten, die zur Herstellung von Speisen für unser Restaurant, das Café und für große Veranstaltungen gehören. Das Arbeitsgebiet umfasst neben handwerklichen Fertigkeiten und der Anwendung küchentechnischer Verfahren auch die Erarbeitung von Menüvorschlägen sowie die Planung und Kalkulation von Menüs.

Ausbildungsvoraussetzungen

- Hauptschulabschluss, mittlere Reife oder Abitur
- ein guter Geschmacksinn und handwerkliches Geschick
- Kreativität, aber auch Belastbarkeit
- Freude an Organisation und Planung sowie dem Umgang mit Zahlen
- die Bereitschaft an Wochenenden oder an Feiertagen zu arbeiten
- Team- und Kommunikationsfähigkeit

Ausbildungsdauer

3 Jahre

Ausbildungsinhalte

Köche und Köchinnen lernen bei uns:

- die verschiedenen Zerkleinerungsmethoden
- die unterschiedlichen Grundgarmethoden
- das Unterscheiden von Obst- und Gemüse sowie von Fisch- und Fleischarten
- die verschiedenen Gewürze
- die Zubereitung von Speisen

Und durchlaufen während der Ausbildung folgende Posten in der Küche:

- Saucier – zuständig für Soßen, Fleisch und Fisch
- Entremetier – zuständig für Beilagen und Suppen
- Gardemanger – zuständig für kalte Speisen
- Pâtissier – zuständig für Desserts, Kuchen und Torten

Berufsschule

Blockunterricht in der Berufsschule Sassnitz

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Diätküche
- Vollwert- und vegetarische Ernährung
- Weinseminare
- Betriebswirtschaftliche Fachfortbildungen
- Ausbilder
- Küchenmeister