

KOCH

(M/W/D)

BIST DU

BEREIT FÜR THYSSENKRUPP?

#RASSELSTEIN

#AUSBILDUNG

#ANDERNACH



thyssenkrupp

Was erwartet dich in deiner Ausbildung?

- X Grundlagen:** Du erlernst Grundkenntnisse der Verarbeitungstechnik, die Herstellung von Speisen sowie der Ernährungslehre.
- X Theorie:** Zu deinen Aufgaben gehört der richtige Umgang mit Lebensmitteln sowie die Einhaltung der Hygienevorschriften.
- X Praxis:** Während der Ausbildung zum Koch erlernst du die Zubereitung von kalter und warmer Küche sowie Buffets für verschiedene Anlässe. Ein Teil deiner Ausbildungszeit findet in einem Restaurant in der Umgebung statt, um Einblicke in die gehobene Gastronomie sowie die „à la carte Küche“ und das „Bankett Servieren“ zu erhalten.
- X Weitere Ausbildungsinhalte:** Du lernst die Kalkulation, den Einkauf und die Lagerung des Lebensmittelbedarfs. Zudem erhältst du Einblicke in Produktpäsentation, Verkaufsprüfung, Kassensysteme und den Umgang mit Gästen.

AUSBILDUNGSDAUER:
3 JAHRE

Was zeichnet dich aus?

- X** Berufsreifeabschluss oder höherwertiger Schulabschluss
- X** Große Freude am Kochen
- X** Spaß an neuen Herausforderungen und an Teamarbeit

LUST AUF EINE AUSBILDUNG?

- 1 → ONLINEBEWERBUNG
- 2 → EINSTELLUNGSTEST UND KENNENLERNGESPRÄCH
- 3 → HERZLICH WILLKOMMEN BEI RASSELSTEIN!



MEHR INFOS FINDEST DU AUF
UNSERER KARRIERESEITE:
WWW.THYSSENKRUPP-RASSELSTEIN.COM

WIR BILDEN NOCH WEITERE BERUFE AUS:
X FACHLAGERIST
X MASCHINEN- UND ANLAGENFÜHRER
X UND VIELE WEITERE

FOLGE UNS AUF
SOCIAL MEDIA:



UNSER AZUBIBLOG

#WIRINDRASSELSTEIN