

Lehrstelle



KOCH/KÖCHIN

Was macht ein Koch?

In der Lehrausbildung zum Koch schwingst du nicht nur die Pfanne hinter dem Herd, du planst auch Menüs, sorgst dafür, dass die Speisen rechtzeitig fertig sind, stellst Personal- und Speisepläne auf, kümmerst dich um die Einkäufe und deren fachgerechte Lagerung. Darüber hinaus sorgst du für Ordnung und Sauberkeit in der Küche, und natürlich kochst du auch.

Nach der Koch-Lehre arbeitest du in den Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern oder Catering-Firmen, aber auch auf größeren Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffen.

Ablauf der Lehre:

Dieser Beruf klingt für dich interessant? Dann fragst du dich bestimmt: Wie werde ich Koch?

Deine Lehre ist dual aufgebaut, du bist also im Wechsel in **Lehrbetrieb und Berufsschule**. Im Betrieb erlernst du die praktische Seite des Berufsbildes Koch und übernimmst konkrete Aufgaben. In der Berufsschule wird dir dagegen das nötige theoretische Hintergrundwissen vermittelt.

Am Ende deiner Lehre nimmst du an der **Lehrabschlussprüfung** teil, die sich aus einer praktischen und einer theoretischen Prüfung besteht.



Art der Ausbildung:
Lehre (Lehrbetrieb & Berufsschule)



Dauer der Ausbildung:
3 Jahre



Lehrlingsentschädigung:
1. Lehrjahr: € 720,-

Voraussetzungen:

Wie bei jeder Lehrlingsausbildung musst du für die Lehre Koch mindestens die **9-jährige Schulpflicht** abgeschlossen haben. Daneben sind Fingerfertigkeit, Verantwortungsbewusstsein und eine selbstständige Arbeitsweise wichtige Voraussetzungen für diesen Beruf.

Bewirb dich jetzt mit deinem Lebenslauf und einer kurzen Beschreibung von dir an office@pier69.at oder melde dich unter **05574 / 43 202!**

PIER₆₉

Lukas Buttazoni

Seestraße 4, 6900 Bregenz
+43 5574 43202
office@pier69.at
www.pier69.at

Stefan Köb