

Koch/Köchin

Angebotstag:
27.01.2023

Uhrzeit:
9:00 bis 17:30 Uhr

Beschreibung

Köche und Köchinnen verrichten alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Wenn sie einen Speiseplan aufgestellt haben, kaufen sie Lebensmittel und Zutaten ein, bereiten sie vor oder lagern sie gegebenenfalls ein. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche und sorgen dafür, dass die Speisen rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge fertiggestellt werden. In kleineren Küchen kochen, braten, backen und garnieren Köche und Köchinnen alle Gerichte selbst.

Wir zeigen Ihnen ein Einblick in unsere Küche und die alltäglichen Arbeiten.

Hinweise zur Arbeitskleidung: rutschfeste Schuhe

Veranstaltungsort:
Linkstraße 10-14
59519 Möhnesee-Delecke

Berufsfeld:
Produktion, Fertigung

Anzahl Plätze gesamt:
2

Anzahl Plätze noch verfügbar:
2

Inhalt/e der Veranstaltung

- Einblicke in Tätigkeitsfelder und das Anforderungsprofil
- Erkundung des Tätigkeitsortes und der Ausgestaltung der Arbeitsplätze
- Informationen über Praktika und Ausbildungsmöglichkeiten im Betrieb
- Übersicht über die Verdienst- und

Hotel Haus Delecke

Linkstraße 10-14
59519 Möhnesee-Delecke
DE

Unternehmensdarstellung:

Unternehmensgröße:

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und der Europäischen Union



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Ministerium für Arbeit,
Gesundheit und Soziales
des Landes Nordrhein-Westfalen



**KEIN ABSCHLUSS
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Aufstiegsmöglichkeiten in den Berufen der
Branche

- Erste Erfahrungen in praktischen Übungen und
einfachen Tätigkeiten

Zusatzinformationen

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und der Europäischen Union



**Kofinanziert von der
Europäischen Union**

Ministerium für Arbeit,
Gesundheit und Soziales
des Landes Nordrhein-Westfalen

