

**KEIN ABSCHLUSS
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Auszubildender Koch/ Köchin im Clubhaus des 1. FC Köln

Angebotstag:

19.01.2023

Uhrzeit:

9:00 bis 16:00 Uhr

Beschreibung

Wenn du Koch oder Köchin werden willst:

Du arbeitest und kochst gerne leidenschaftlich mit frischen Lebensmitteln und möchtest andere Menschen kulinarisch begeistern?

Dann ist der Beruf Köchin / Koch perfekt für Dich!

Im Geißbockheim bekommst du als Auszubildender alle wichtigen Bereiche und Fähigkeiten beigebracht. So wirst du in den 3 Jahren optimal auf einen tollen Beruf vorbereitet mit dem du in Deutschland, aber auch auf der ganzen Welt Karriere machen kannst. Eine Übernahme nach der Ausbildung ist auch möglich.

Schwerpunkte Deiner Ausbildung:

Speisen aus frischen Produkten vor- und zubereiten

Gerichte zu planen, zu kalkulieren, einzukaufen, Waren zu verwalten und Vorrat zu halten

Professionelle Küchentechnik und moderne Arbeitsgeräte einsetzen

Ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte berücksichtigen

Erlernen und Anwenden der HACCP-Richtlinien

Produkte präsentieren, Menüs gestalten und Buffets anrichten

Dein Profil:

Mindestalter 17 Jahre

Geißbockheim - Restaurant/ Vereinsheim des 1.FC Köln

Franz-Kremer-Allee 1-3

50937 Köln

DE

Unternehmensdarstellung:

Nach umfangreichen Umbauten und der Renovierung ist das Geißbockheim wieder eines der schönsten Clubhäuser Deutschlands. Die traumhaft schöne Aussicht von der Terrasse auf den Stadtwald und die Natur lockt Fußballinteressierte und Ruhesuchende gleichermaßen an. Wir bieten unseren Gästen ein gutbürgerliches Restaurant mit einem à la carte Bereich für 110 Personen, insgesamt 3 Veranstaltungsräume für bis zu 600 Personen sowie in den Sommermonaten zusätzlich unsere großzügige Terrasse für 450 Personen.

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.

Guter Hauptschulabschluss und
Deutschkenntnisse
Teamfähigkeit, Flexibilität und Belastbarkeit
Gepflegtes Erscheinungsbild und gute
Umgangsformen
Handwerkliches Geschick und Kreativität, sowie
guter Geschmacks- und Geruchssinn

Bist du auf den Geschmack gekommen? Dann
erkunde doch mal unsere Küche im Geißbockheim.

Ansprechpartner: Herr Heck (Küchenchef,
Ausbilder und IHK-Kochprüfer)

Veranstaltungsort:

Franz-Kremer-Allee 1-3
50937 Köln

Berufsfeld:

Dienstleistung

Anzahl Plätze gesamt:

2

Anzahl Plätze noch verfügbar:

2

Inhalt/e der Veranstaltung

- Erkundung des Tätigkeitsortes und der
Ausgestaltung der Arbeitsplätze
- Erste Erfahrungen in praktischen Übungen und
einfachen Tätigkeiten
- Einblicke in Tätigkeitsfelder und das
Anforderungsprofil
- Informationen über Praktika und
Ausbildungsmöglichkeiten im Betrieb

Zusatzinformationen

Falls du an diesem Tag ein bisschen in der Küche
mitmachen möchtest, achte auf folgende

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.

Kleidung:

Rutschfeste Geschlossene Schuh (Sportschuhe)
Lange Dunkle Hose
Weißes Oberteil/ T-Shirt
auf Schmuck (zb Ringe) solltest du verzichten
und achte auf gekürzte Fingernägel
Lange Haare solltest du zu einem Zopf
zurückbinden

Dann kann es losgehen. Wir freuen uns

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

