

Der Beruf des Kochs/der Köchin (m/w/d) ist ein staatlich anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz und ist einer der wichtigsten Jobs, die es überhaupt gibt: Denn du versorgst die Grundbedürfnisse der Menschen.

Angebotstag:

11.02.2025

Uhrzeit:

7:30 bis 14:30 Uhr

Beschreibung

Ablauf:

Kennenlernen des Küchenchefs und der Ausbilder Kurze Betriebsbesichtigung Besichtigung und Vorstellung der Küchenräumlichkeiten sowie der Küchenmitarbeiter Mithilfe bei der Zubereitung von einfachen Speisen Hintergrundinformationen zu Betriebspraktika

und zur Ausbildung als Koch/Köchin (m/w/d)

Voraussetzungen:

Belehrung und Bescheinigung nach § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt

Veranstaltungsort:

Bergstraße 26 53902 Bad Münstereifel

Berufsfeld:

Produktion, Fertigung

Anzahl Plätze gesamt:

1

BG ETEM Bildungsstätte Bad Münstereifel

Bergstraße 26 53902 Bad Münstereifel DE

Unternehmensdarstellung:

Wir sind eine Bildungsstätte der Berufsgenossenschaft Energie Textil Elektro Medienerzeugnisse (BG ETEM) mit Sitz der Hauptverwaltung in Köln. Die Berufsgenossenschaften sind Träger der gesetzlichen Unfallversicherung und Körperschaften des öffentlichen Rechts. In unserem Haus werden Seminare für Versicherte unserer Mitgliedbetriebe auf dem Gebiet der Arbeitssicherheit durchgeführt. Die Bildungsstätte besteht aus einem Hotel- und Gastronomiebereich mit 110 Gästezimmern, einem Restaurant mit bis zu 180 Sitzplätzen und einer Bierstube, sowie einem Schulungsbereich mit sieben Seminarräumen, Konferenz- und Besprechungsräumen. Unseren Gästen servieren wir mittags ein Drei-Gang-Menü in table d'hôte Form und am

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









Anzahl Plätze noch verfügbar: 1

Inhalt/e der Veranstaltung

- Informationen über das Unternehmen und über Berufe des Berufsfeldes
- 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 Aufstiegsmöglichkeiten in den Berufen der Branche
- Erste Erfahrungen in praktischen Übungen und einfachen Arbeitsproben

Abend reichen wir kalte und warme Speisen in Büffetform einschließlich Front Cooking Station. Die Pausenverpflegung findet im Restaurant oder in den Seminarräumen statt. Neben den Kursen für unsere Mitgliedsbetriebe werden auch regelmäßig hochwertige Bankette durchgeführt.

Unternehmensgröße:

Zusatzinformationen

Arbeitskleidung:

weißes T-Shirt lange Hose /Jeans rutschfestes, geschlossenes Schuhwerk

Alles andere wird zur Verfügung gestellt.



