



Ausbildung *Koch*

Köchin IM BAYERISCHEN HOF MIESBACH

Als Conference-, Event- und Sporthotel verfügt unser Haus über 134 Zimmer, 15 Konferenzräume mit einer Kapazität von bis zu 300 Personen sowie Restaurants, Hotelbar und einen Biergarten. Mit der EVENTSCHNEUNE Wallenburg schaffen wir den perfekten Rahmen für außergewöhnliche Veranstaltungen.

Deine Vorteile:

- *Schulungen und Ausflüge - exklusiv für unsere Azubis
- *Deine Berufsschule befindet sich fünf Gehminuten vom Hotel entfernt
 - *Du hast Blockunterricht
- *Abhängig vom Schulabschluss und deiner Leistung während der Ausbildung kannst du deine Ausbildungszeit verkürzen
- *Wir freuen uns, wenn du nach deiner Ausbildung bei uns bleibst
- *2 Freiübernachtungen im Hotel und Mitarbeiterrate in anderen Best Western Hotels
- *Nutze das 5.000 Quadratmeter große crossfit Miesbach mit Fitnessstudio, Kursangebot und Sauna
- *Digitales Zeiterfassungssystem
- *Praktikum vorab möglich
- *Eine Ausbildung im Hotel bietet internationale Perspektiven. Nutze den Vorteil einer großen Hotekette und wechsle in eines der weltweit 4.200 Best Western Häuser

Ausbildungsberufe

- *Hotelfachmann/ Hotelfachfrau (m/w/d)
- ***Koch/ Köchin (m/w/d)**

Interesse?

Sende uns deine Bewerbungsunterlagen mit Anschreiben, Lebenslauf und Zeugnissen, vorzugsweise per E-Mail, an:

Best Western Premier Bayerischer Hof Miesbach
Bianca Hundsdorfer

Oskar-von-Miller-Straße 2-4 . 83714 Miesbach

Tel.: 08025/288-0 . bewerbung@bayerischerhof-online.de



Auszug

INNERBETRIEBLICHER AUSBILDUNGSPLAN KOCH/ KÖCHIN M/W/D

RESTAURANT: 3 Monate

Kenntnisse über Aufbau der Getränke- und Speisekarten; Vorbereitungsarbeiten im Office und Restaurant ausführen; Vorbereitungsarbeiten am Buffet für den Ausschank von Getränken; Verschiedene Tafelformen stellen; Einfache Gerichte servieren;
Beim Ausheben des Geschirrs mitwirken

KÜCHE: 33 Monate

Vor- und Zubereiten einfacher Speisen der kalten und warmen Küche
sowie der Frühstücksküche
Vor- und Zubereiten einfacher Eierspeisen
Vor- und Zubereiten von Salaten, Gemüse und Pilzen, kalten Saucen und Dressings
Vor- und Zubereiten von Kartoffeln und Teigwaren
Vor- und Zubereiten von Hülsenfrüchten und Getreideprodukten
Ansetzen von Fonds und Zubereiten von Suppen und Saucen
Vor- und Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren, sowie Weichtieren
Vor- und Zubereitung von Schlachtfleisch und Innereien
Vor- und Zubereiten von Wild- und Wildgeflügel
Vor- und Zubereiten von kalten und warmen Vorspeisen
Herstellung von kalten Platten für das Buffet
Zubereitung von Käsegerichten
Zubereitung von Teigen und Massen
Vor- und Zubereitung von warmen, kalten und gefrorenen Süßspeisen
Verarbeitung und Anrichten von vorgefertigten Speisen
Berechnen von Mengen und Materialpreisen
Zusammenstellung von Speisefolgen unter Berücksichtigung fachlicher Regeln
und der Ernährungslehre
Lagern und Kontrollieren der Waren, Warenausgabe
Arbeiten in der Küchenorganisation

