

Köchin/Koch



**EIN LEHRBERUF?
GENAU DEINS!**



PASSEN DIESE STICHWORTE ZU DIR?

- » Ich experimentiere gerne in der Küche.
- » Ich habe Freude an gutem Essen.
- » Ich lese gerne neue Rezepte durch.
- » Das Essen auf dem Teller muss gut aussehen, dann schmeckt's auch.
- » Es gibt ein Leben abseits von Tiefkühlkost und Mikrowelle.

WAS MUSST DU MITBRINGEN?

Nicht nur Heißhunger 😋, sondern auch Fingerspitzengefühl – schließlich will die richtige Menge Salz für ein Gericht gefunden werden. Du denkst auch gerne über Einkaufslisten nach und wenn du Lauch hörst, meinst du damit nicht nur deinen etwas zu dünn geratenen Schulkollegen.



**JEDEN TAG EIN
BISSCHEN BESSER
WERDEN!**

WAS MOTIVIERT DICH?

Wenn dich der Anblick von 15 kg Erdäpfeln auf die Idee bringt, daraus Rösti zu machen, dann bist du schon mal auf dem richtigen Weg. Wenn du keine Angst vor wirklich großen Schöpflöffeln hast, dann gehörst du zu uns. Wenn du in einem Restaurant ein Essen bestellst und dir beim Anblick überlegst, was man anders machen könnte, dann liegt dir die Köchin/der Koch in den Genen.

DAS ALLES LERNST DU:

- » Zubereitung von Salaten, Gemüsen, Teigwaren, Suppen, Saucen, kalten und warmen Vorspeisen, Fischen, Wurst und Fleischwaren. Du erlernst Kochtechniken wie z. B. Braten, Dünsten, Rösten, Kochen
- » Vor- und Zubereitung von Buffets
- » Die Zubereitung von anspruchsvollen Speisen insbesondere Schonkost und spezifische Diätmenüs
- » Arbeiten im Team, Kontakt zu LieferantInnen
- » Wie man für hunderte Personen kocht
- » Einkauf und fachgerechte Lagerung der Lebensmittel
- » Arbeiten mit Küchengeräten wie z. B. Mixer, Rührschüssel, Kombidämpfer, Aufschnittmaschine, Knödelmaschine
- » Einhaltung der Hygienebestimmungen



SO KANN DEIN KARRIEREPLAN AUSSCHAUEN:

- » Bleibst du nach Abschluss der Lehrzeit bei uns, so übernimmst du mit den Jahren mehr Verantwortung bis hin zur/zum Küchenchefin/-chef.
- » Du gehst in die freie Wirtschaft, arbeitest in einem feinen Restaurant und entwickelst dich zur/zum Haubenköchin/-koch.
- » Du bildest dich weiter, wirst UnternehmerIn und eröffnest dein eigenes Restaurant.

ICH FREUE
MICH, WENN
JEMAND SAGT:
„GUAT WOAS!“



ZU TISCH!

SO LANGE DAUERT
DIE LEHRZEIT UND DAS
SIND DIE EXTRAS:

Lehrzeit: 3 Jahre

Extras: Auslandspraktikum möglich, Lehre mit Matura möglich, Benefits für schulische Erfolge, Lehrlingsakademie, Lehrlingsausflüge, Mittagessen im Haus, Ergänzung der Lehrausbildung in Partnerbetrieben der Spitzengastronomie (internationale Küche)

LEHRLINGSAUSBILDUNG AN FOLGENDEN KLINIKSTANDORTEN IN LINZ

Med Campus III.
Med Campus IV.
Neuromed Campus

 Kepler
Universitäts
Klinikum

ONLINE BEWERBEN!
www.kepleruniklinikum.at



**DU WILLST DOCH LIEBER
WAS ANDERES LERNEN?**

Impressum:
Herausgeber: Kepler Universitätsklinikum
GmbH, Krankenhausstraße 9, 4020 Linz
Für den Inhalt verantwortlich:
Mag. Gustav Otruba
Fotos: KUK
Layout: Contentschmiede
V1_10.2020

FOLGENDE AUSBILDUNGEN IN EINEM LEHRBERUF WERDEN ANGEBOTEN:

- » Bürokaufmann/Bürokauffrau
- » Betriebslogistikkaufmann/Betriebslogistikkauffrau
- » Elektrotechnik
- » Informationstechnologie (Systemtechnik)
- » Metalltechnik
- » Koch/Köchin
- » Mechatronik – Hauptmodul Medizingerätetechnik
- » Pharmazeutisch-kaufmännische Assistenz
- » Zahntechnik