

Berufsprofil:

Belastbare Teamworker

Dank der Medien ist der Kochberuf heute „en vogue“. Professionelles Kochen ist sehr abwechslungsreich. Es erfordert handwerkliches Geschick, Kreativität, Stressresistenz und Organisationstalent. Hinter einem Menü steht immer Teamwork. Teamfähigkeit ist also ein Muss. Die Arbeitsabläufe und Planungen in einer Großküche verlaufen wesentlich detaillierter und strukturierter als es sich „unerfahrene“ Ausbildungsinteressierte vorstellen. Es unterscheidet sich eben deutlich vom Kochen im Privathaushalt. Die Arbeitszeiten für die Profis am Herd haben nichts mit einem „nine to five“-Job zu tun und schließen oft das Wochenende und Feiertage ein. Die Küchenteams müssen häufig mit Stresssituationen zurecht kommen, körperlich und psychisch. Ihr Stresslevel wird zumeist unterschätzt. Auszubildende im Küchenbereich müssen also belastbar und flexibel sein. Aus diesen Gründen ist ein Praktikum in einem Gastronomiebetrieb bzw. in einer Großküche im Vorfeld der Berufswahl empfehlenswert.

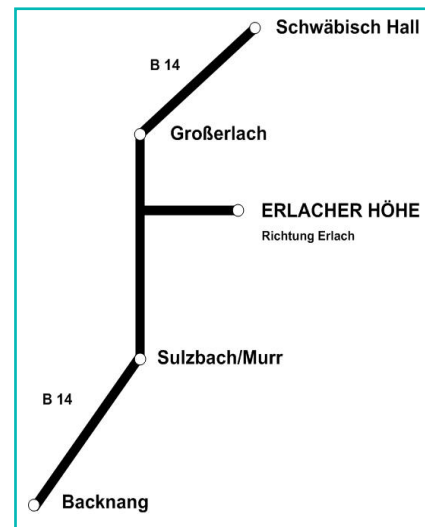
Zugangsprofil und Ausbildung

Diese dreijährige gastronomische Ausbildung beinhaltet das Zubereiten von Speisen und Speisefolgen, den fachgerechten Umgang mit Lebensmitteln, die Präsentation von Produkten. Vermittelt werden aber auch weitere wichtige organisatorische und kaufmännische Fertigkeiten sowie Kenntnisse im Küchenbereich. Mindestanforderung ist der Hauptschulabschluss. Die Ausbildung erfolgt zumeist im dualen System, d. h. im Betrieb und in der Berufsschule. In Einzelfällen ist eine Lehrzeitverkürzung möglich.



Der Stammsitz der ERLACHER HÖHE mit Sozialer Heimstätte, Pflegeheim, Zentraler Verwaltung sowie Werkstätten, Küche und Wäscherei der Erlacher Arbeitshilfen

Anfahrt



Ausbildung zum/-r Koch/Köchin

Ausbildung zum/r Bei- bzw. Teilkoch/-köchin



Das richtige Rezept für Ihre Karriere



Mediterrane oder asiatische Leckerei des Catering-Service Die Ausbildung macht mit allen Küchenstationen vertraut So können Küchen-Azubis ordentlich austeilen Sauberkeit, Logistik und Know-how sind oberstes Gebot Die Erlacher Küche setzt auf frische, regionale Produkte

Die ERLACHER HÖHE - ein modernes Sozialunternehmen der Diakonie

Die ERLACHER HÖHE ist ein innovatives, diakonisches Sozialunternehmen mit Tradition. In derzeit sechs Landkreisen in Baden-Württemberg bieten wir Menschen in sozialen Notlagen qualifizierte Hilfe an. Unser Handlungsspektrum umfasst dabei eine Vielzahl von Angeboten, die sich von aufsuchender Sozialarbeit und Beratungsstellen bis zu stationären Hilfeangeboten erstrecken.

Dabei ist uns die lokale Vernetzung mit Diakonischem Werk, Arbeits- und Sozialverwaltung, Akteuren der Wohlfahrtspflege, Kommunen und Selbsthilfegruppen ein wichtiges Anliegen im Bemühen, Menschen in sozialen Notlagen angemessene Hilfe zukommen zu lassen. Träger der ERLACHER HÖHE ist der Verein für soziale Heimstätten in Baden-Württemberg e.V. mit Sitz in Stuttgart. Unser Stammsitz ist Erlach, ein Teilort der Gemeinde 71577 Großerlach, im Herzen des Naturparks Schwäbisch-Fränkischer Wald auf einer Höhe von etwa 500 Metern gelegen. Hier gibt es neben der Zentralen Verwaltung, der Sozialen Heimstätte mit angeschlossenen Pflegeheim und dem sozialtherapeutischen Dorf auch unseren Biohof „Helle Platte“ sowie weitere Werkstätten und Dienstleistungsbereiche der Abteilung Erlacher Arbeitshilfen. Dazu zählt auch unsere Küche, in der die Ausbildung stattfindet.

Die Ausbildung zum Koch bzw. zur Köchin bei der ERLACHER HÖHE

Die Küche der ERLACHER HÖHE in Großerlach kocht für die Bewohner der Sozialen Heimstätte Erlach und ihres angeschlossenen Pflegeheims. Sie beliefert aber ebenso die mobile Tagesstätte „EH-Mobil“ im Rems-Murr-Kreis mit warmem Essen – und verköstigt die Regiemitarbeitenden am Standort Erlach. Für die Soziale Heimstätte bietet das Erlacher Küchenteam Vollversorgung, mit Frühstück und Abendessen.

Ein weiteres Geschäftsfeld ist der Catering-Service für Firmen- und Privatkunden, der weit über die Kreisgrenzen hinaus bekannt und geschätzt ist. Am Stammsitz betreibt dieser Bereich der Abteilung Erlacher Arbeitshilfen das Café ERLACHER HÖHE. Hier gibt es selbstgebackene Kuchen und einfache Speisen sowie warme und kalte Getränke.

Ausbildungsinhalte

- Nahrungsmittel herstellen und zubereiten
- Professionelle Küchentechnik und Einsatz moderner Arbeitsgeräte
- Ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte
- Hygienevorschriften
- Produktpräsentation
- Beratung von Gäste und Kunden
- Warenkunde

Köche beginnen ihre Karriere als Commis de Cuisine und können bis zum Küchendirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) aufsteigen. Die Einsatzmöglichkeiten sind vielseitig, sei es in der Küche eines Restaurants, Hotels, Kurbetriebes oder eines Kreuzfahrtschiffes.

Gibt es weitere Ausbildungsformen im Bereich Küche?

Es gibt die Ausbildung zur/-m Teil- und Beiköchin/-koch, die sich in wesentlichen Dingen von der Kochausbildung unterscheidet:

- Verminderte Theorie- und Praxiskenntnisse
- Weniger komplexe schulische Ausbildung
- Nach Beendigung der Lehrzeit wird kein Gesellenbrief ausgestellt
- In der Regel niedrigere Vergütung als ein/e Vollkoch/-köchin

Interesse der Ausbildung bei uns?

Bei Fragen rund um die Ausbildung wenden Sie sich bitte an unsere Abteilung „Personalwesen“. Wir freuen uns auch auf Ihre Bewerbung an folgende Adresse:

ERLACHER HÖHE
Personalwesen
Petra Friedrich
71577 Großerlach
Tel. 07193 57-136
E-Mail: zv_personalwesen@erlacher-hoehe.de