



Die Erfolgsausbildung.

Schule aus und nun? Sie möchten einen praktischen Beruf, der Ihnen Spaß macht? Sie möchten in einem netten Team arbeiten und gleich zu Beginn ihrer beruflichen Tätigkeit richtig durchstarten? Dann sind Sie bei uns genau richtig: Unser Ausbildungsberuf „Köchin/Koch“ bietet viele Chancen für eine erfolgreiche Zukunft. Sie gehen den Weg – wir begleiten und unterstützen Sie dabei!

Schule und Praxis eng verzahnt.

Diese Ausbildung bietet eine starke Verknüpfung zwischen Theorie und Praxis. An der Berufsschule und durch unsere Köche werden Ihnen die theoretischen Kenntnisse vermittelt.

„In der Ausbildung geht es neben geschickter handwerklichen Arbeit vor allem darum, sich ins Team einzubringen und gemeinsam die verfolgten Ziele zu bewerkstelligen.“

David und Moritz, 1./2. Ausbildungsjahr

Diese setzen Sie in unserer Betriebskantine gleich um. Unsere Köche sind Multi-Talente. Ihre Aufgaben sind

vielseitig: Sie bereiten unterschiedliche Speisen und Getränke zu und richten sie an, organisieren Arbeitsabläufe, erstellen Speisepläne, kaufen Waren ein und lagern sie fachgerecht. Nach der Ausbildung sind Sie fundiert aufgestellt. Wie man so schön sagt „gegessen wird immer“ ganz egal, was die Wirtschaft und der Arbeitsmarkt sonst so macht. Es gibt derzeit fast 20.000 freie Stellen in ganz Deutschland. Gute Köche werden immer gebraucht. Sie können praktisch überall arbeiten – von der Großstadt bis zum kleinen Dorf – vom heimischen Deutschland bis in der großen weiten Welt. Mit einer Kochausbildung stehen einem später alle Möglichkeiten offen.

Wir sind gespannt auf Sie!

Wenn auch Sie uns kennenlernen möchten, finden Sie unter www.lbs.de alles Wissenswerte rund um die Berufsausbildung bei der LBS. Dort können Sie sich auch allgemein über die LBS Westdeutsche Landesbausparkasse, ihre Aufgaben und Geschäftsfelder informieren.

Wir geben Ihrer Zukunft ein Zuhause.

Bausparen · Finanzieren · Immobilien

Fakten zur Ausbildung Köchin/Koch



Voraussetzungen

- mittlere Reife und ein Berufsgrundschuljahr oder
- Besuch einer Fachoberschule für Ernährung und Hauswirtschaft bzw. Sozial- und Gesundheitswesen
- praktisches Geschick, ausgeprägtes Geschmacksempfinden und eine Leidenschaft für die Arbeit mit Lebensmitteln
- Engagement, Organisationstalent und eine ausgeprägte Serviceorientierung

Extras

- 30 Tage Urlaub pro Jahr
- Vergütung nach dem Tarifvertrag für das private Bankgewerbe
- weitere Sozialleistungen (z. B. Betriebsrestaurant, Betriebssport)
- feste Arbeitszeiten in der Woche

Schwerpunktfächer

- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
- Hygiene
- Büroorganisation und -kommunikation
- Warenwirtschaft
- Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren
- Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln
- Herstellen von Suppen und Soßen
- Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren
- Verarbeiten von Fleisch und Innereien
- Verarbeiten von Wild und Geflügel
- Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten
- Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern
- Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen
- Herstellen von Süßspeisen

Ablauf

- Einführungswoche
- Praxis in der Küche der LBS gemäß Ausbildungsplan
- parallel 2 Tage pro Woche Unterricht an der Berufsschule

Ausbildungsdauer/Ort

3 Jahre in Münster

Bewerbung

Bitte schildern Sie, warum Sie sich für diese Ausbildung interessieren. Überzeugen Sie uns von sich. Schicken Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Wie geht es weiter?

Wenn uns Ihre Bewerbung neugierig macht, laden wir Sie zu einem Vorstellungsgespräch in die LBS ein.



Bausparkasse der Sparkassen

LBS Westdeutsche Landesbausparkasse
Himmelreichallee 40 · 48149 Münster
Telefon: 02 51 / 4 12-1 91 13
Kontakt: ausbildung@lbswest.de

Wir geben Ihrer Zukunft ein Zuhause.

Bausparen · Finanzieren · Immobilien