

# KOCH KÖCHIN



## AUFGABEN

- Speisepläne & Menüs erstellen
- Zutaten einkaufen & lagern
- Gerichte kalkulieren, zubereiten & anrichten
- Arbeitsablaufplan erstellen
- Arbeitsplatz reinigen & aufräumen
- Einhaltung Hygienekonzept



## ZEITEN

- 3 jährige Ausbildung
- Arbeitszeiten: 40 St. Woche
  - Früh- bzw. Spätschicht
  - Wochenende, Nacht, Feiertag
- Urlaub: mind. 24 Werkstage
- Probezeit: 4 Monate



## VERDIENST

- In der Ausbildung:
  - Beginn ab 920,- € (Lebensunterhalt sichern)
- Nach der Ausbildung:
  - Einstiegsgehalt: ab 2.100,- €
  - Später - Durchschnitt: 2.500,- € (brutto)

## ANFORDERUNGEN



- Interesse an Lebensmitteln
- Geschicklichkeit
- Kreativität
- guter Umgang mit Stress



- keine ansteckende Krankheiten
- Gute körperliche Konstitution



- Teamfähigkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Sorgfalt
- Organisatorische Fähigkeiten
- Belastbarkeit



avestos.net



info@avestos.net



Messe-Allee 2  
04356 Leipzig



**MEHR ERFAHREN**



## ĐẦU BẾP



### CÔNG VIỆC

- Lên thực đơn - chuẩn bị menu
- Mua và lưu trữ thực phẩm
- Tính toán, nấu và trình bày món ăn
- Xây dựng quy trình làm việc
- Dọn dẹp và giữ vệ sinh nơi làm việc
- Thực hiện các quy tắc đảm bảo vệ sinh



### THỜI GIAN

- 3 năm học
- Làm việc: 40 giờ/ tuần:
  - Ca sớm/ muộn
  - Cuối tuần/ ca đêm/ ngày lễ
- Nghỉ phép: tối thiểu 24 ngày (trừ Chủ nhật và lễ)
- Thời gian thử việc: 4 tháng



### THU NHẬP

- Trong thời gian đào tạo:
  - Khởi điểm với từ 920,- € (đảm bảo sinh kế)
- Sau khi tốt nghiệp:
  - Lương khởi điểm: từ 2.100,-€
  - Mức lương trung bình về sau: 2.500,-€ (Chưa trừ chi phí)

## YÊU CẦU



- Niềm yêu thích với thực phẩm
- Sự khéo léo
- Sự sáng tạo
- Khả năng chịu áp lực tốt



- Không mắc các bệnh truyền nhiễm
- Tình trạng thể chất tốt



- Khả năng làm việc nhóm
- Tinh thần trách nhiệm
- Sự cẩn thận chu đáo
- Kỹ năng tổ chức
- Chịu khó



avestos.net



info@avestos.net



Messe-Allee 2  
04356 Leipzig



## TÌM HIỂU THÊM

