

Koch

Tanja Warkentin

In Deutschland sind einige ihrer Zunft mittlerweile zu Stars geworden: Köche wie Tim Mälzer begeistern im Fernsehen mit ihren Kochshows. Doch was auf der Mattscheibe so einfach aussieht, sollte nicht unterschätzt werden. <<Kochen ist Knochenarbeit>>. Vor allem die langen Arbeitszeiten und die Nachtarbeit schlauchen, und das lange Stehen auf Steinböden geht ins Kreuz. Man rät jungen Leuten, die eine Ausbildung zum Koch ins Auge fassen, zu einem mehrwöchigen Praktikum geraten. So könnten sie in den Küchenalltag hineinschnuppern. Wer sich für eine Ausbildung entscheidet, sollte nach Angaben der Industrie- und Handelskammer (IHK) Bremerhaven mindestens einen Hauptschulabschluss haben. Wichtig sind auch gute Kenntnisse in Mathematik und Deutsch, schließlich muss jeder Koch irgendwann Rechnungen stellen oder eine Menü-Karte schreiben. Die dreijährige Ausbildung ist in Hotels, Restaurants oder in der so genannten Gemeinschaftsverpflegung möglich, unter die Krankenhäuser, Unternehmen oder Altenheime fallen. Es ist in der Regel egal, ob jemand in einer Großküche oder in einem kleinen Landgasthof gelernt hat. <<Beides hat Vor- und Nachteile>>. Im ersten Jahr lernen die angehenden Köche erste Gastgebertugenden und wie man sinnvoll Arbeitsschritte plant. Daneben gibt es Unterricht in Lebensmittelkunde und im richtigen Umgang mit Töpfen und Pfannen. Auch Grundkenntnisse im <<Küchenfranzösisch>> werden vermittelt. <<Etliche Fachbegriffe sind französisch>>. Im zweiten und dritten Ausbildungsjahr geht es um das <<Kochen in all seinen Varianten>> - vom Zubereiten von Marinaden und Füllungen bis zum Anrichten von Desserts und Süßspeisen. Die Fluktuation bei den Koch- Azubis ist - gerade wegen der unterschätzten körperlichen Anstrengung - relativ hoch. Nach Ende der dreijährigen Ausbildungszeit ist nur noch etwa die Hälfte dabei, dem ein Landshof gehört. Gerade für junge Frauen, die eine Familie gründen wollen, ist der Beruf nicht leicht auszuführen. Teilzeitstellen gibt es kaum. Wer sich davon nicht abhalten lässt, den erwartet ein kreativer und abwechslungsreicher Beruf mit guten Karrierechancen. <<Kochen ist ein sehr vielfältiger Beruf>>. Kein Tag in der Küche werde langweilig, weil immer andere Speisen zubereitet werden müssen und etwa neue Saucen, Marinaden oder Rezepte kreiert werden können. Gerade aus diesem Grund lieben viele Köche trotz des Knochenjobs ihren Beruf. Um eine Anstellung müssen sich die Jungköche nach Abschluss ihrer Ausbildung keine Sorgen machen. <<Arbeit finden gute Köche überall>>. Auch im Ausland sind die deutschen Köche sehr gefragt.



Koch/Köchin

Hannover, Vollzeit

[Job-Info](#) von BERUFEnet

Stellenprofil:	Für unser Restaurant Amalthia suchen wir einen Koch/Köchin mit mindestens 3-jähriger Berufserfahrung (gerne auch schon etwas älter), aus dem Bereich der internationalen Küche. Diese Stelle erfordert perfekte Deutschkenntnisse in Wort und Schrift. ***Persönliche Vorstellungen bitte erst ab 15:00 Uhr oder nach Terminvereinbarung***
Berufsbild:	
Job-Typ:	Arbeitsplatz
Berufliche Qualifikation:	
Voraussetzungen:	Fischgerichte, Gerichte aus Meeresfrüchten: gut, Internationale Küche: gut, Lebensmittelhygiene: gut
Persönliche Fähigkeiten:	Zuverlässigkeit: gut, Verantwortungsbewusstsein: gut,

Selbstständige Arbeitsweise: gut, Teamfähigkeit: gut
Schulabschluss: Hauptschulabschluss
Reisebereitschaft:
Unterkunft: nein
Branche: Restaurants mit herkömmlicher Bedienung
Arbeitsort: Hannover
Arbeitszeit: Vollzeit
Verdienst: nach Vereinbarung
Sozialversicherungspflicht: ja
Beginn: 11.06.2007
Befristet: unbefristet
Führerschein:
Alter: egal
Arbeitgeber: Styliani Zerva Restaurant Amalthia
Kontakt: Frau Zerva
Krumme Str. 7
30559 Hannover
Bewerbungsart: Schriftlich, Persönlich
Bewerbungstermin: ab 05-JUN-07
Bewerbungsunterlagen: Lebenslauf, Zeugnisse

Koch/Köchin

Minden

Schulische Voraussetzung: Hauptschulabschluss
Anforderungen: Abschluss 10 A
Ausbildungsort: Minden
Ausbildungsbeginn: **01.08. 2008**
Bewerbungsadresse: Hagemeyer GmbH & Co. KG
Scharn 11 - 17
32423 Minden
Tel.: 0571/8889-194
Homepage:
<http://www.aubiplus.de/angebote/angebot.htm...>
Ansprechpartner: Herr Hetzer
Bewerbungstermin: bis Dezember jeden Jahres

Quellen: www.meinestadt.de