

Wir sind ein pharmazeutisches, mittelständisches Familienunternehmen mit Sitz in Bielefeld, produzieren und vertreiben Präparate für die Bereiche Dermatologie und Gynäkologie.



Ausbildungsprofil

Koch/Köchin

Was machen Köche?

- kennen die Vorschriften für Lebensmittelhygiene
- kennen die Preise und Lieferbedingungen für Lebensmittel
- erarbeiten Speisepläne und Menüfolgen
- planen und organisieren den Einkauf von Lebensmitteln
- kontrollieren Qualität, Menge und Preis der Waren
- lagern Vorräte fachgerecht in Kühlräumen und Gefriergeräten und kontrollieren die Lagerbestände
- arbeiten mit vielen Hilfsmitteln, die sie sauber halten und pflegen (Messer müssen z.B. regelmäßig geschärft werden)
- bereiten vielfältige Speisen zu: Suppen, Vorspeisen, Fleisch, Fisch, Soßen, Beilagen, Nachspeisen etc.
- berücksichtigen ernährungsphysiologische Aspekte (Was liegt schwer im Magen?)
- informieren und beraten die Gäste über ihr Angebot an Speisen, machen Menüvorschläge

Bewerber/-innen sollten ...

- einen guten Geruchs- und Geschmackssinn haben
- Wert auf Sauberkeit und Hygiene legen
- Spaß haben an der Zubereitung von Nahrungsmitteln

Nicht geeignet ist die Ausbildung ...

- bei Allergien, wie zum Beispiel Mehlstauballergie

Was ist besonders gut?

- die vielseitige Tätigkeit (sie bereiten alle möglichen Arten von Speisen zu)
- die sichtbaren Ergebnisse der Arbeit
- die Möglichkeit, in diesem Beruf überall zu arbeiten, sogar weltweit
- Kontakt zu Gästen, im Rahmen von Menügestaltungen
- kreativ tätig zu sein

Dauer der Ausbildung?

- 3 Jahre

Berufliche Aufstiegschancen?

- Küchenmeister/-in
- Spezialisierung auf Diätwesen, Süßspeisen, Ernährungslehre

Interesse? - Dann senden Sie bitte Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen an unser Personalwesen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

**Dr. August Wolff GmbH & Co. KG –
Arzneimittel**

Heiko Beiderwiden
Postfach 103251
33532 Bielefeld

