

Ausbildungsdauer

3 Jahre

Ausbildungsvergütung

1. Ausbildungsjahr ca. 1.060 €
2. Ausbildungsjahr ca. 1.110 €
3. Ausbildungsjahr ca. 1.160 €

Schulabschluss

Hauptschulabschluss

Ansprechpartner

Johann Rixner

Telefon 08421 50164

personalabteilung@bistum-eichstaett.de

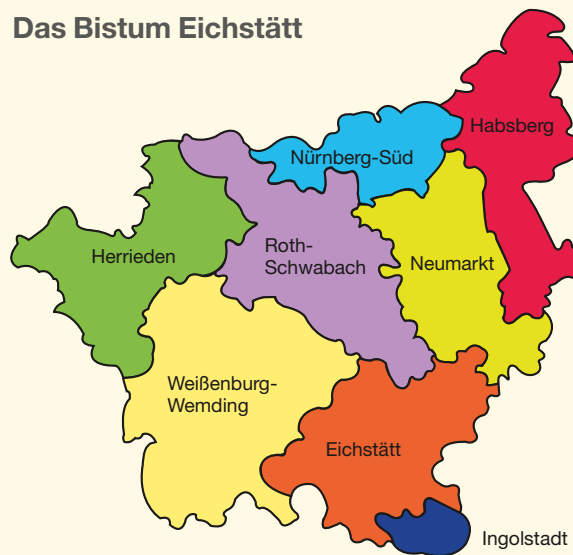
Bewerbungsadresse

Bischöfliches Ordinariat
Abteilung Personal
Luitpoldstraße 2
85072 Eichstätt



Weitere Informationen findest du unter
www.bistum-eichstaett.de/ausbildung

Das Bistum Eichstätt



Das Bischöfliche Ordinariat Eichstätt ist die Verwaltungszentrale des Bistums Eichstätt für etwa 380.000 Katholiken. Insgesamt sind im Bistum und seinen Institutionen, Stiftungen und Verbänden rund 8.800 Menschen beschäftigt.

So gehören zum Bistum Eichstätt unter anderem sechs katholische Schulen, 190 Kindertageseinrichtungen, zehn Erwachsenenbildungseinrichtungen sowie drei Tagungshäuser. Hinzu kommt eine Vielzahl sozial-caritativer Dienste und Einrichtungen.

Bischöfliches Ordinariat Eichstätt · Leonrodplatz 4 · 85072 Eichstätt

pde-Fotos: Anika Taiber-Groh



AUSBILDUNG IN DER KIRCHE Bischöfliches Ordinariat Eichstätt



Koch/Köchin



Innerhalb des Bischöflichen Ordinariates gibt es folgende Hauptabteilungen:

- Zentrale Dienste
- Personalkammer für die Pastoral
- Pastorale Dienste
- Jugend, Berufung, Evangelisierung
- Religionsunterricht, Schulen/Hochschulen

Die Ausbildung zum/zur Koch/Köchin wird im Tagungshaus Schloss Hirschberg oder im Jugendtagungshaus Schloss Pfünz durchgeführt. Beide gehören zur Hauptabteilung Zentrale Dienste. In diesen Häusern sind alle Fachbereiche vorhanden, die eine umfassende und qualifizierte Ausbildung ermöglichen.

Die Ausbildung erfolgt praxisnah

Unsere Auszubildenden werden in die Aufgabenbereiche eingewiesen und können dann selbstständig verschiedene Arbeiten erledigen.



Wenn du dich bei uns zum/zur Koch/Köchin ausbilden lässt, lernst du folgende Bereiche kennen:

Berufliche Grundbildung

- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
- Zubereiten von einfachen Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit
- Hygienemaßnahmen im Küchen- und Servicebereich
- Warenwirtschaft sowie Büroorganisation und -kommunikation

Berufliche Fachbildung

- Anwenden verschiedener arbeits- und küchentechnischer Verfahren
- Zubereitungen von pflanzlichen Nahrungsmitteln
- Herstellen von Suppen und Soßen, von Fisch, Schalen- und Krustentieren sowie Verarbeiten von Fleisch und Innereien sowie von Wild und Geflügel
- Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten
- Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern
- Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen sowie Herstellen von Süßspeisen

Weiterführende Ausbildungsinhalte, unter anderem

- Stellung des Ausbildungsbetriebes in der Gesamtwirtschaft
- Rechtsform und Organisationsstruktur des Ausbildungsbetriebes
- Arbeitssicherheit und Umweltschutz

Ausbildungsort

Die Ausbildung findet in Hirschberg (bei Beilngries) oder Pfünz (bei Eichstätt) statt.

Arbeitszeit

Der Einsatz der Beschäftigten erfolgt anhand von Dienstplänen, die eine flexible Einteilung der Arbeitszeiten ermöglicht.

