



DIAKOVERE
ANNASTIFT
LEBEN UND LERNEN

Berufsbildungswerk Wege in die Arbeitswelt



KOCH/KÖCHIN



DIAKOVERE
ANNASTIFT
LEBEN UND LERNEN

KOCH/KÖCHIN



DIAKOVERE Annastift Leben und
Lernen gGmbH Berufsbildungswerk
An der Weidenkirche 10
30539 Hannover

www.diaovere.de/lernen-wachsen/berufsbildungswerk/



Folge uns auf [facebook.com/annastift.berufsbildungswerk](https://www.facebook.com/annastift.berufsbildungswerk)
Folge uns auf Instagram: [annastift_berufsbildungswerk](https://www.instagram.com/annastift_berufsbildungswerk)

Dieses Angebot wird gefördert:



Bundesagentur für Arbeit
Agentur für Arbeit Hannover

bringt weiter.

Typische Tätigkeiten

- Herstellen von Speisen
- Speiseplan erstellen
- Lagerung von Lebensmitteln
- Einkauf von Lebensmitteln
- Reinigung der Arbeitsgeräte, Küche und der Nebenräume (Lager, Kühlhaus, Tiefkühlhaus)

Ausbildungsdauer

- 3 Jahre

Was lernt man?

- Herstellen von Speisen und À-la-carte-Geschäft
- Steuern von Arbeitsabläufen
- Optimieren von Arbeitsabläufen
- Hygienestandards
- Grundsätze der Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit
- Getränkekunde
- Unterricht in der Küchensprache Französisch
- Bedienen von Küchengeräten und den Umgang mit speziellen Messern

Deine Interessen

- Hygiene
- Einkaufen
- Zubereiten von Gerichten
- Interesse an Gesundheitsstandards
- Kreativität

Wo gibt es Arbeitsplätze?

- In Restaurants und Hotels
- In Schulen und Kindergärten
- In Großküchen, z. B. von Krankenhäusern und Konzernen
- In Kantinen (Schulen, Universitäten)
- In Einrichtungen der Alten-, Kinder-, Jugend-, Familienhilfe