



Ausbildung bei LEW: Steckbrief Koch/Köchin

LEW

Ausbildungsdauer

3 Jahre

Ausbildungsstart

1. September

Bewerbungsschluss

30. September des
Vorjahres

Ausbildungsort

Schaezlerstr. 3, 86150
Augsburg

Bewerbungsplätze

1

Gehalt

1. Ausbildungsjahr
monatlich 833 Euro,
danach in Stufen auf
bis zu 970 Euro
steigend

Ausbildungsinhalte

- Ernährungslehre
- Speise- und Getränkekarte
zusammenstellen
- Speisen und Getränke vor- und
zubereiten
- Speisefolgen zusammenstellen
- In der Küchenorganisation arbeiten
- Mengen und Materialpreise
berechnen

Betriebliche Ausbildung

- Mitarbeit im Betriebsrestaurant
- dreimonatiger Einsatz/Praktikum in
einem Restaurant (bisher Gasthaus
Settele, Augsburg, oder Bräustüble,
Ustersbach)
- Seminare (Azubicamp)
- Prüfungsvorbereitung
- Teilnahme am konzernweiten
Kochwettbewerb

Voraussetzungen

- Mindestens guter Hauptschulabschluss mit Quali
- Spaß am Kochen, Kreativität und gute (Geschmacks-)Nerven



.....
Kurzinterview mit **Marie Frey**,
Auszubildende zur Köchin im 3. Lehrjahr
.....

Marie, worum geht es in deiner Ausbildung?

Wir sorgen im Betriebsrestaurant in der Schaezlerstraße für das leibliche Wohl der rund 600 Mitarbeiter – vom Frühstück über das Mittagessen bis zum Nachmittagssnack. Das heißt, wir bereiten die Speisen vor, richten sie her und geben sie an die Kollegen aus. Dabei arbeiten wir an unterschiedlichen Stationen mit: Salat, Suppen, Fleisch, Fisch, Beilagen und Dessert.

Womit beschäftigt man sich hauptsächlich?

Wir rühren und backen, schlagen auf und rollen, kochen, braten und dämpfen, mixen und pürieren, schleudern und schnipseln, filetieren, beinen aus und schneiden, schmecken ab und servieren – ob es um Risotto, Spargel, Nudeln oder Strudel, Gemüse, Fleisch, Fisch oder Süßes, Fisch vom Meer oder See geht. All das lernen wir in der Ausbildung bei LEW.

Warum ist der Beruf Koch so spannend?

Es gibt fast keine Grenzen. Die Ausbildungsinhalte sind sehr vielfältig und wir lernen immer etwas Neues dazu oder finden neue Kreationen. Und in der Küche ist immer was los :) Insgesamt bietet die Ausbildung eine gute allgemeine Basis für den Einstieg in die Gastronomie.

.....

Jetzt für 2019 bewerben!

Bewirb dich jetzt auf unserer Website karriere.lew.de/ausbildung und starte im September 2019 mit deiner Ausbildung!

Du hast Fragen rund um die Ausbildung bei LEW?

Margit Schenkirsch hilft dir gerne weiter.

Gleich anrufen: 0821/328-1105