

Du suchst eine schmackhafte Ausbildung? Dann werde Koch (m/w/d) in der Gastronomie der GDA!



Kochen ist eine Leidenschaft von dir? Du hast deinen Eltern schon früh über die Schulter geschaut und beim Kochen geholfen? Du isst selbst gern, hast einen erlesenen Geschmack und verwöhnst deine Mitmenschen schon heute mit selbst gekochten Köstlichkeiten?

Wenn du noch viel mehr übers Essen erfahren und damit Geld verdienen möchtest, dann bewirb dich jetzt für die Ausbildung zum Koch (m/w/d) in einer [Seniorenresidenz](#) der GDA.

Bei uns, einem Premiumanbieter seiner Branche, verrichten die Köche und Köchinnen alle Arbeiten, die zur Herstellung erlesener Speisen gehören. Während deiner Berufsausbildung lernst du alle Abläufe in der Gastronomie kennen. Für die Ausbildung benötigst du lediglich einen Hauptschul- oder Realschulabschluss – und dann geht es auch schon los.

Unsere Köchinnen und Köche gehören zu den besten ihrer Zunft und freuen sich über die Auszeichnung mit dem Frankfurter Preis „Großer Preis der deutschen Gemeinschaftsgastronomie 2021“.

Der Preis gilt als „Oscar“ der Branche und wird alle zwei Jahre für herausragende Leistungen und kreative gastronomische Angebote vergeben.

Wie sehen die Ausbildungsinhalte zum Koch (m/w/d) bei der GDA aus?

Die Seniorenresidenzen der GDA sind ein hochqualitatives Angebot. Ihre Bewohnerinnen und Bewohner haben kulinarische Ansprüche, und genau dafür wirst du ausgebildet. Für deinen Lieblingsberuf und für deine krisensichere Zukunft. In unserem Ausbildungsbetrieb mit Premium-Niveau lernst du,

- wie man einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezeptur, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereitet und anrichtet
- wie man Warenlieferungen in Empfang nimmt, Waren lagert und Lagerbestände kontrolliert
- wie man sich als Gastgeber den Gästen gegenüber verhält, diese empfängt, betreut und angemessen über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informiert

- wie man Desserts und Süßspeisen zubereitet und raffiniert anrichtet
- wie Salate, Gemüse, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und andere pflanzliche Nahrungsmittel zubereitet werden
- wie Fisch, Schalen- und Krustentiere zubereitet und verarbeitet werden und wie Fleisch, Innereien, Wild und Geflügel zu Gerichten verarbeitet werden
- Darüber hinaus werden dir während der gesamten Ausbildung Kenntnisse über Themen wie Rechte und Pflichten während der Ausbildung, Organisation des Ausbildungsbetriebs und Umweltschutz vermittelt

Welche Fähigkeiten benötigen die GDA-Auszubildenden?

Jeder Mensch besitzt ganz unterschiedliche Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten. Manche werden in der Schule leider viel zu selten abgefragt. Bei uns brauchst du sie, um den Beruf zu erlernen und auszuüben. Das sind etwa:

- organisatorische Fähigkeiten, z. B. beim Koordinieren von Arbeitsabläufen in der Küche
- Teamfähigkeit, z. B. bei der Zusammenarbeit mit dem Servicepersonal
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein, z. B. beim hygienischen Arbeiten in der Küche, beim Einhalten

lebensmittelrechtlicher Vorschriften, genauen Kontrollieren von Frische und Qualität der Lebensmittel

- Leistungs- und Einsatzbereitschaft zu Arbeitszeiten auch abends und am Wochenende und z. B. durch zupackendes Mitarbeiten während Stresssituationen in der Küche
- Geschicklichkeit und eine gute körperliche Konstitution, z. B. beim Zerlegen und Filetieren von Fleisch bzw. Fisch (viel Arbeit im Stehen)
- Kreativität, z. B. beim Zusammenstellen und Anrichten von Speisen
- gute Deutschkenntnisse (mind. Niveau B2)

„Es ist toll täglich frisch, mit dem Küchenteam gemeinsam, abwechslungsreiche und gesunde Menüs für unsere Bewohner*innen zu kochen.“

Maurice Ottmar | Koch

Wie hoch sind die Entgelte für einen angehenden Koch (m/w/d) in den einzelnen Ausbildungsjahren bei der GDA?

Die Ausbildung zum Koch oder zur Köchin erfolgt bei der GDA nach der Vergütung eines Restaurantfachmanns (m/w/d); das bedeutet, du bekommst bei uns folgendes monatliches Brutto-Entgelt:

- im 1. Ausbildungsjahr 750,00 Euro
- im 2. Ausbildungsjahr 850,00 Euro
- im 3. Ausbildungsjahr 1.000,00 Euro

Hinzu kommt: Nach erfolgreichem Ausbildungsabschluss in der Gastronomie ergeben sich aufgrund der hohen Ausbildungsqualität in einer Seniorenresidenz der GDA häufig lukrative Einstiegs- und Weiterbildungsangebote innerhalb des Unternehmens.

Unsere weiteren Benefits für dich

Woanders erwartet dich ein Handschlag, bei uns erwarten dich Benefits, die sich sehen lassen können! Du erhältst:

Monatskarte ÖPNV

Kostenlose Verpflegung

Büchergeld

Auszubildendentage

Kulturveranstaltungen

Übernahmechancen