



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.diakovere.de/menschen-mit-behinderung/berufsbildungswerk/

Folgende Sie uns auf:
[facebook.com/annastift.berufsbildungswerk](https://www.facebook.com/annastift.berufsbildungswerk)

Dieses Angebot wird finanziert durch die:



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 in Kooperation mit Betrieben

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

Ist ein bestimmter Schulabschluss nötig?

- Nein

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