

**KEIN ABSCHLUSS  
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule - Beruf in NRW gestalten.

# Auszubildender Koch/ Köchin im Clubhaus des 1. FC Köln

## Angebotstag:

18.01.2023

## Uhrzeit:

9:00 bis 16:00 Uhr

## Beschreibung

Wenn du Koch oder Köchin werden willst:

Du arbeitest und kochst gerne leidenschaftlich mit frischen Lebensmitteln und möchtest andere Menschen kulinarisch begeistern?

Dann ist der Beruf Köchin / Koch perfekt für Dich!

Im Geißbockheim bekommst du als Auszubildender alle wichtigen Bereiche und Fähigkeiten beigebracht. So wirst du in den 3 Jahren optimal auf einen tollen Beruf vorbereitet mit dem du in Deutschland, aber auch auf der ganzen Welt Karriere machen kannst. Eine Übernahme nach der Ausbildung ist auch möglich.

Schwerpunkte Deiner Ausbildung:

Speisen aus frischen Produkten vor- und zubereiten

Gerichte zu planen, zu kalkulieren, einzukaufen, Waren zu verwalten und Vorrat zu halten

Professionelle Küchentechnik und moderne Arbeitsgeräte einsetzen

Ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte berücksichtigen

Erlernen und Anwenden der HACCP-Richtlinien

Produkte präsentieren, Menüs gestalten und Buffets anrichten

Dein Profil:

Mindestalter 17 Jahre

## Geißbockheim - Restaurant/

## Vereinsheim des 1.FC Köln

Franz-Kremer-Allee 1-3

50937 Köln

DE

## Unternehmensdarstellung:

Nach umfangreichen Umbauten und der Renovierung ist das Geißbockheim wieder eines der schönsten Clubhäuser Deutschlands. Die traumhaft schöne Aussicht von der Terrasse auf den Stadtwald und die Natur lockt Fußballinteressierte und Ruhesuchende gleichermaßen an. Wir bieten unseren Gästen ein gutbürgerliches Restaurant mit einem à la carte Bereich für 110 Personen, insgesamt 3 Veranstaltungsräume für bis zu 600 Personen sowie in den Sommermonaten zusätzlich unsere großzügige Terrasse für 450 Personen.

## Unternehmensgröße:

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und der Europäischen Union



Kofinanziert von der  
Europäischen Union

Ministerium für Arbeit,  
Gesundheit und Soziales  
des Landes Nordrhein-Westfalen



**KEIN ABSCHLUSS  
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Guter Hauptschulabschluss und  
Deutschkenntnisse  
Teamfähigkeit, Flexibilität und Belastbarkeit  
Gepflegtes Erscheinungsbild und gute  
Umgangsformen  
Handwerkliches Geschick und Kreativität, sowie  
guter Geschmacks- und Geruchssinn

Bist du auf den Geschmack gekommen? Dann  
erkunde doch mal unsere Küche im Geißbockheim.

Ansprechpartner: Herr Heck (Küchenchef,  
Ausbilder und IHK-Kochprüfer)

**Veranstaltungsort:**

Franz-Kremer-Allee 1-3  
50937 Köln

**Berufsfeld:**

Dienstleistung

**Anzahl Plätze gesamt:**

2

**Anzahl Plätze noch verfügbar:**

2

**Inhalt/e der Veranstaltung**

- Erkundung des Tätigkeitsortes und der  
Ausgestaltung der Arbeitsplätze
- Erste Erfahrungen in praktischen Übungen und  
einfachen Tätigkeiten
- Einblicke in Tätigkeitsfelder und das  
Anforderungsprofil
- Informationen über Praktika und  
Ausbildungsmöglichkeiten im Betrieb

**Zusatzinformationen**

Falls du an diesem Tag ein bisschen in der Küche  
mitmachen möchtest, achte auf folgende

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und der Europäischen Union



Kofinanziert von der  
Europäischen Union

Ministerium für Arbeit,  
Gesundheit und Soziales  
des Landes Nordrhein-Westfalen



**KEIN ABSCHLUSS  
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Kleidung:

Rutschfeste Geschlossene Schuh (Sportschuhe)  
Lange Dunkle Hose  
Weißes Oberteil/ T-Shirt  
auf Schmuck (zb Ringe) solltest du verzichten  
und achte auf gekürzte Fingernägel  
Lange Haare solltest du zu einem Zopf  
zurückbinden

Dann kann es losgehen. Wir freuen uns

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und der Europäischen Union



**Kofinanziert von der  
Europäischen Union**

Ministerium für Arbeit,  
Gesundheit und Soziales  
des Landes Nordrhein-Westfalen

