



# Mach' Dein Ding in der Küche



# Nix anbrennen lassen,



**Dein künftiger Beruf als**

# **Koch/Köchin**

**ist weit mehr als nur Speisen zu kreieren!**

Ob saftiges Steak, vegane Bowls oder himmlische Desserts – Du lernst alle Techniken, Tricks und das Wissen, das Du brauchst, um in der Küche souverän zu glänzen. Deine Ausbildung ist die perfekte Mischung aus Praxis und Kreativität: Du lernst den Umgang mit Fleisch und Fisch genauso wie das Zubereiten pflanzlicher Gerichte, das Anrichten von Tellern und das richtige Timing am Herd.

Mit diesem starken Fundament stehen Dir viele Türen offen:

Vom gemütlichen Gasthaus bis zum eleganten Businesshotel, von der Großküche bis zum Sternerestaurant oder sogar auf einem Kreuzfahrtschiff.

Kochen ist für Dich mehr als ein Beruf? Dann wirst Du Dich in dieser Mischung aus Handwerk und Kunst zu Hause fühlen.



**Jahre, Ausbildung im Betrieb und in  
der Berufsschule**



**Mittelschule, Mittlere Reife, Abitur**



**Handwerkliches Geschick und Sorgfalt**



**Guter Geschmackssinn, kulinarische Neugier, Kreativität**



**Flexibilität und Stressresistenz**



**Teamfähigkeit, Lust auf Planen und Organisieren**



**Zusätzlich, kannst Du Dich bereits während der Ausbildung auf „vegetarische und vegane Küche“ spezialisieren, mit eigener Prüfung und Zeugnis.**

# Die Ausbildung zum/zur **Fachkraft Küche**

**ist Deine Schnellstraße in die  
Profi-Küche**

Als Fachkraft Küche bist Du das starke Rückgrat im Küchenteam. Du unterstützt die Köche bei der Vorbereitung und sorgst dafür, dass alles reibungslos läuft. So bist Du mittendrin im Geschehen und lernst den Küchenalltag von Grund auf kennen.

Nach zwei Jahren hast Du einen anerkannten Berufsabschluss in der Tasche – eine starke Basis für Deine berufliche Zukunft.

Und wenn Du Deine Fähigkeiten noch weiter ausbauen willst, kannst Du danach ganz einfach ins dritte Ausbildungsjahr zum Koch einsteigen.

Kochen liegt Dir im Blut? Dann bring Dein Talent auf den Teller.

**2**

**Jahre, Ausbildung im Betrieb und in  
der Berufsschule**



**Mittelschule, Mittlere Reife**



**Handwerkliches Geschick und Sorgfalt**



**Guter Geschmackssinn, kulinarische Neugier, Kreativität**



**Gute körperliche Verfassung und Stressresistenz**



**Teamfähigkeit**



# Alles möglich,

Jede Menge Benefits in der Küche:



Weltweite  
Jobgarantie



Persönliche  
Entwicklung



Karriere-  
vielfalt



Arbeiten  
im Team



Fair bezahlt



Freizeit, wenn  
andere arbeiten

## Lust auf mehr?



► @gastgeberderzukunft443

Instagram: @gastgeber.der.zukunft

► @gastgeberderzukunft

# wenn's um die Karriere geht.



## Entdecke die Welt des Geschmacks

Du liebst es, mit frischen Zutaten zu experimentieren, willst wissen, wie aus einfachen Lebensmitteln echte Geschmackserlebnisse werden? Dann ist die Küche Dein Spielfeld.



Du wirst Teil eines eingespielten Küchenteams, arbeitest mit Profi-Equipment und bekommst das Rüstzeug für eine Karriere überall dort, wo mit Leidenschaft gekocht wird: Im Szene-Restaurant, im Familienhotel, in der Großküche oder sogar auf einem Kreuzfahrtschiff.

# Pack' Deine Zukunft bei den Löffeln!

## Hast Du Fragen zu:

- Deiner Bewerbung
- einem Praktikum
- den Ausbildungsinhalten
- den Einsatzorten und Abteilungen
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Deinen Karrierechancen

## Wir sind für Dich da!

Wir beraten Dich persönlich und individuell, um gemeinsam den besten Weg für Deine berufliche Zukunft zu finden.

**Catherine Karanja**

Berufsbildung

DEHOGA Bayern e.V.



+49 89 28 760-116

berufsbildung@dehoga-bayern.de

[www.mach-dein-ding.bayern](http://www.mach-dein-ding.bayern)

**Mach' Dein Ding**  
GASTGEBER DER ZUKUNFT

