



## Ausbildung zum Koch (m/w/d)

Du hast Interesse am Umgang mit Lebensmitteln, bereitest gerne Speisen zu und richtest diese an? Du möchtest gerne einen Beruf erlernen, zu dem auch planende und organisierende Tätigkeiten gehören? Dann ist die Ausbildung zum Koch/zur Köchin genau das Richtige für Dich.

### Ausbildungsbeginn

1. August des jeweiligen Jahres

### Ausbildungsdauer

i. d. R. 3 Jahre

### Ausbildungsablauf

Die theoretischen Kenntnisse werden in der Berufsschule Montabaur vermittelt. Somit wirst Du optimal auf die anstehenden IHK-Prüfungen in Deiner Berufsausbildung vorbereitet. Du durchläufst unter anderem die Posten Gardemanager, Saucier, Entremetier und Pâtisserie in der Küche. Dadurch lernst Du die verschiedenen Facetten des Berufsalltags kennen und bekommst alle erforderlichen praktischen Kenntnisse vermittelt.

### Auszug der Ausbildungsinhalte

- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Umweltschutz und Hygiene
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
- Arbeitsplanung
- Küchenbereich
- Warenwirtschaft
- Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren
- Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln
- Herstellen von Suppen und Soßen
- Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren
- Verarbeiten von Fleisch und Innereien
- Verarbeiten von Wild und Geflügel
- Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten
- Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern
- Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen
- Herstellen von Süßspeisen

### Voraussetzungen

- Freude am Umgang mit Menschen
- Kreativität
- Flexibilität
- Organisations- und Planungstalent
- Teamfähigkeit
- Leistungsbereitschaft

### Ausbildungsabschluss

Koch/Köchin IHK

## Kontakt

Du möchtest mehr über die ADG, Hotel Schloss Montabaur und die ADG Business School erfahren? Das kannst Du auf vielfältigen Wegen:

- online über unsere Homepage:  
[www.adg-campus.de](http://www.adg-campus.de)
- auf Jobmessen in der Region,
- am Tag der offenen Tür auf Schloss Montabaur,
- durch persönliche Kontakte zu Schulen im Westerwald und Umgebung oder
- durch unsere Social Media Kanäle

Eindrücke über die Ausbildung und Studium findest Du auch auf dem Instagram Profil unserer Auszubildenden und Studierenden:



*azubis\_schlossmontabaur*

Bevor Du Dich für Deinen beruflichen Einstieg bei uns entscheidest, kannst Du auch im Rahmen eines Praktikums die Facetten unseres Unternehmens kennenlernen. Ob in oder außerhalb der Ferienzeit, spielt dabei keine Rolle! Auch hast Du die Möglichkeit, ein Traineeprogramm in unserem kaufmännischen oder gastgewerblichen Bereich zu absolvieren.

### **Wir haben Dein Interesse geweckt? Dann bewirb Dich und sei mit dabei!**

- Bewerbungsanschreiben mit Deiner Motivation
- Lebenslauf mit Foto
- Kopien der letzten beiden Zeugnisse
- Weitere Qualifizierungsnachweise wie Praktikumsbescheinigungen, Sprachzertifikate o.ä



Bei ersten Fragen stehen Dir:



**Laura Scheid**  
**Spezialistin Personalmanagement**  
Telefon: 02602 14-9403  
E-Mail: [laura.scheid@adg-campus.de](mailto:laura.scheid@adg-campus.de)



**Anna Schmitz**  
**Mitarbeiterin HR &  
Organisationsmanagement**  
Telefon: 02602 14-181  
E-Mail: [anna.schmitz@adg-campus.de](mailto:anna.schmitz@adg-campus.de)

gerne zur Verfügung.

Deine Bewerbungsunterlagen kannst Du über unser Karriereportal einreichen:

<https://www.adg-akademie.de/ueber-uns/karriere/>



**Akademie Deutscher  
Genossenschaften ADG**  
Schloss Montabaur  
56410 Montabaur