



KöchInnen erstellen die Speisekarten für die jeweiligen Standorte und sorgen für den Einkauf, die fachgerechte Lagerung der Lebensmittel und der Einhaltung der Hygienevorschriften. Sie arbeiten im Team mit BerufskollegInnen, KüchenmitarbeiterInnen und Restaurantfachleuten und haben Kontakt zu LieferantInnen oder auch Gästen.

## SO KANN DEIN KARRIEREPLAN AUSSCHAUEN:

- » **Du bleibst nach Abschluss der Lehrzeit bei uns und übernimmst mit den Jahren mehr Verantwortung bis hin zur/zum Küchenchefin/-chef eines Klinikums.**
- » Du gehst in die freie Wirtschaft, arbeitest in einem feinen Restaurant und entwickelst dich zur/zum Haubenköchin/-koch.
- » Du bildest dich weiter, wirst UnternehmerIn und eröffnest dein eigenes Restaurant.

**LEHRZEIT: 3 Jahre**

**GEHALT**  
und mehr  
Infos » »

