

**KEIN ABSCHLUSS
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Der Beruf des Kochs/der Köchin (m/w/d) ist ein staatlich anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz und ist einer der wichtigsten Jobs, die es überhaupt gibt: Denn du versorgst die Grundbedürfnisse der Menschen.

Angebotstag:

10.04.2025

Uhrzeit:

7:30 bis 14:30 Uhr

Beschreibung**Ablauf:**

Kennenlernen des Küchenchefs und der Ausbilder
Kurze Betriebsbesichtigung
Besichtigung und Vorstellung der
Küchenräumlichkeiten sowie der
Küchenmitarbeiter
Mithilfe bei der Zubereitung von einfachen
Speisen
Hintergrundinformationen zu Betriebspraktika
und zur Ausbildung als Koch/Köchin (m/w/d)

Voraussetzungen:

Belehrung und Bescheinigung nach § 42 und 43
Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt

Veranstaltungsort:

Bergstraße 26
53902 Bad Münstereifel

Berufsfeld:

Produktion, Fertigung

Anzahl Plätze gesamt:

1

**BG ETEM Bildungsstätte Bad
Münstereifel**

Bergstraße 26
53902 Bad Münstereifel
DE

Unternehmensdarstellung:

Wir sind eine Bildungsstätte der
Berufsgenossenschaft Energie Textil
Elektro Medienerzeugnisse (BG ETEM)
mit Sitz der Hauptverwaltung in Köln.
Die Berufsgenossenschaften sind Träger
der gesetzlichen Unfallversicherung und
Körperschaften des öffentlichen Rechts.
In unserem Haus werden Seminare für
Versicherte unserer Mitgliedbetriebe auf
dem Gebiet der Arbeitssicherheit
durchgeführt. Die Bildungsstätte
besteht aus einem Hotel- und
Gastronomiebereich mit 110
Gästezimmern, einem Restaurant mit
bis zu 180 Sitzplätzen und einer
Bierstube, sowie einem
Schulungsbereich mit sieben
Seminarräumen, Konferenz- und
Besprechungsräumen. Unseren Gästen
servieren wir mittags ein Drei-Gang-
Menü in table d'hôte Form und am

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



Anzahl Plätze noch verfügbar:

1

Inhalt/e der Veranstaltung

- Informationen über das Unternehmen und über Berufe des Berufsfeldes
- Einblicke in Tätigkeitsfelder und das Anforderungsprofil
- Erkundung des Tätigkeitsortes und der Ausgestaltung der Arbeitsplätze
- Informationen über Praktika und Ausbildungsmöglichkeiten im Betrieb
- Übersicht über die Verdienst- und Aufstiegsmöglichkeiten in den Berufen der Branche
- Erste Erfahrungen in praktischen Übungen und einfachen Arbeitsproben

Abend reichen wir kalte und warme Speisen in Büffetform einschließlich Front Cooking Station. Die Pausenverpflegung findet im Restaurant oder in den Seminarräumen statt. Neben den Kursen für unsere Mitgliedsbetriebe werden auch regelmäßig hochwertige Bankette durchgeführt.

Unternehmensgröße:**Zusatzinformationen**

Arbeitskleidung:

weißes T-Shirt
lange Hose /Jeans
rutschfestes, geschlossenes Schuhwerk

Alles andere wird zur Verfügung gestellt.