

Koch/Köchin-Ausbildung bei der VALMENTIS gGmbH

Was ist das?

Die Kochausbildung vermittelt praxisnahes Kochen, Lebensmittelkunde, Hygiene, Küchenorganisation und bereitet durch Praxis und Theorie zur Abschlussprüfung im dualen System oder als schulische Ausbildung vor

Was ist die Zulassungsvoraussetzung?

Mittlerer Bildungsabschluss

Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildung zum Koch dauert planmäßig drei Jahre und kann unter Umständen verkürzt werden. Sie findet im Betrieb und in der Berufsschule (Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche) statt.

Wie erwartet Sie bei der VALMENTIS?

- Hochwertige Praxisanleitung
- Arbeiten im inklusiven Gastobetrieb
- Praktika in anderen Bereichen der Valmentis möglich

Was sind die Lerninhalte?

- Lebensmittelkunde: Rohstoffe, Lagerung, Frische, Haltbarkeitsfragen, Trends
- Hygiene und HACCP: Reinigung, Schädlingsbekämpfung, lebensmittelrechtliche Vorgaben, Arbeitssicherheit
- Küchenorganisation: Mise en place, Arbeitsabläufe, Zeit- und Mengenkalkulation
- Menus und Kostengedanken: Speisepläne, Wareneinsatz, Kalkulation, Portionsgrößen
- Speisenzubereitung (theoretisch): Grundlagen der Zubereitungstechniken, Garverfahren, Aromatik, Farb- und Geschmackskomposition
- Warenkunde und Produktwissen: Fleisch, Fisch, Gemüse, Getreide, Gewürze, Saucenbasen
- Rezeptur- und Kalkulationslehre: Mengeneinheiten, Preisbildung, Kalkulation von Gerichten
- Küchen- und Rechtsvorschriften: Lebensmittelrecht, Kennzeichnungspflichten, Arbeitsschutz
- Kommunikation und Service: Teamarbeit, Gästekontakt, Berufskunde

Fachschule: Berufsbildende Schulen in Mainz und Wiesbaden

Abschluss: staatlich anerkannter Koch (Ausbildungsberuf gemäß Berufsausbildung)

Was sind die Vorteile bei VALMENTIS?

- Praxisnahe Ausbildung
- Strukturierte Praxisphasen und Lernbegleitung
- Möglichkeit eines Praktikums/einer Hospitation
- Attraktive Benefits wie z.B. Finanzierung des Schülertickets, Wellbeing / Fitness Angebote, vergünstigte Einkaufsmöglichkeiten für Markenprodukte

Erstmal reinschnuppern? Mach ein Praktikum!

Du bist Dir noch nicht sicher oder möchtest den Alltag eines/einer Kochs/Köchin hautnah erleben?

- Komm zu einem Schnupperpraktikum vorbei! – melde Dich gerne bei personalabteilung@valmentis.de
- Lerne unsere Teams und die Arbeit mit den Klienten unverbindlich kennen.
- Ideal zur Orientierung vor dem Ausbildungsstart oder als Pflichtpraktikum für die Schule.

Jetzt bewerben!

Bereit für den nächsten Schritt? Wir freuen uns auf deine Unterlagen!

Nutze unsere Bewerbungsportal unter <https://valmentis.de/karriere/>

