

AUSBILDUNG ZUR KÖCHIN/ZUM KOCH

Die Deutsche Bundesbank

Die Deutsche Bundesbank ist eine der größten Zentralbanken weltweit. Gemeinsam mit unseren europäischen Partnern gestalten wir die europäische Geldpolitik und engagieren uns für stabile Finanz- und Zahlungssysteme. Weitere Kernaufgaben sind die Bankenaufsicht und Bargeldversorgung. In einem international ausgerichteten Umfeld werden unsere Aufgaben immer komplexer und anspruchsvoller. Bundesweit beschäftigen wir rund 10.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, davon ca. ein Drittel in unserer Zentrale in Frankfurt am Main.

Die Ausbildung zur Köchin/zum Koch

Sie haben Spaß am Zubereiten und Anrichten von Speisen? Bei uns können Sie die Kochkunst von der Pike auf lernen!

Mit der dreijährigen Ausbildung zur Köchin/zum Koch in unserer Zentrale in Frankfurt am Main vermitteln wir Ihnen u. a. Kenntnisse und Fertigkeiten in folgenden Bereichen:

Einkauf, Kontrolle und Lagerung
von Lebensmitteln

Umweltbeeinflussung
und Umweltschutz

Arbeitsschutz und
Unfallverhütung

Zusammenstellung von
Menüfolgen

Vor- und Zubereitung von Speisen und
Getränken unter Berücksichtigung
der Ernährungslehre

Service/Umgang mit
Gästen und Verkauf

Hygienevorschriften

Bedienung und Instandhaltung
der Arbeitsgeräte



Praktische Ausbildung

Während Ihrer praktischen Ausbildung lernen Sie die Bereiche Küche, Service und Magazin kennen.

- Sie bereiten eigenverantwortlich unterschiedlichste À-la-carte-Speisen sowie Menüs zu und unterstützen das Personal unserer Kantine.
- Zusätzlich können Sie im Rahmen Ihrer praktischen Ausbildung während mehrmonatiger Praktika in anderen Gastronomiebetrieben den dortigen À-la-carte-Bereich näher kennen lernen.
- Ein guter Service ist das A und O. Bei (Fest-)Essen im Rahmen von Sonderveranstaltungen, Feierlichkeiten oder in der Vorstandsetage erlernen Sie den richtigen Umgang mit dem Gast. Sie beraten, schenken Getränke aus und servieren Speisen.
- Im Magazin befassen Sie sich mit der Organisation und Verwaltung des Küchenbereichs. Sie lernen die Zusammenarbeit mit unseren Zulieferfirmen sowie die Grundsätze einer effizienten Lagerhaltung kennen.

Theoretische Ausbildung

Keine Praxis ohne Theorie. Im Unterricht an der Berufsschule werden Ihnen die erforderlichen Fachkenntnisse vermittelt, damit Sie Ihre zukünftigen Aufgaben selbständig wahrnehmen können.

Neben den berufsbezogenen Lernfeldern wie „Kalte und warme Büfets“, „À-la-carte-Geschäft“, „Bankett“ und „Speisenfolgen“ gehören auch allgemein bildende Fächer zum Unterricht.



Ausbildungsvergütung

Beispiel	1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr	3. Ausbildungsjahr
Bruttomonatsverdienst (EUR)	687,34	736,15	780,93
Bruttojahresverdienst (EUR)	8.866,69	9.496,34	10.074,00

Prüfungen

Zur Feststellung Ihres Wissensstandes findet zu Beginn des zweiten Ausbildungsjahres eine Zwischenprüfung vor der Industrie- und Handelskammer statt. Die Teilnahme ist Voraussetzung für die Zulassung zur Abschlussprüfung im letzten Ausbildungsjahr. Die Abschlussprüfung setzt sich aus einem schriftlichen und einem praktischen Teil zusammen:

- Die schriftliche Prüfung umfasst die Fächer „Technologie“, „Warenwirtschaft“ sowie „Wirtschafts- und Sozialkunde“.
- Die praktische Prüfung besteht aus der Zubereitung und Präsentation eines 3-Gänge-Menüs sowie aus einem gastorientierten Gespräch.

Aber keine Angst: Wir bieten Ihnen innerbetrieblichen Unterricht, Fach- und PC-Seminare sowie spezielle Prüfungsvorbereitungen, so dass Sie bestens gerüstet sind.

Perspektiven nach der Ausbildung



Mit dem bestandenen Abschluss der Ausbildung zur Köchin/zum Koch haben Sie den ersten Schritt ins Berufsleben getan. Wir bieten Ihnen im Rahmen eines auf sechs Monate befristeten Arbeitsverhältnisses noch die Gelegenheit, erste Berufspraxis zu sammeln. Eine erfolgreiche Zukunft in der Küche eines Restaurants, Hotels, einer Betriebsgaststätte oder eines Cateringbetriebes steht Ihnen dann offen. Möglicherweise möchten Sie auch noch einmal ins Ausland, um „die fremde Küche“ kennen zu lernen und Ihr Wissen zu erweitern? Oder Sie streben eine Spezialisierung (z. B. auf Diätwesen) oder eine Weiterbildung zur Küchenmeisterin/zum Küchenmeister an? Ihre Perspektiven sind vielfältig!

Einstiegsvoraussetzungen

Mit der Ausbildung zur Köchin/zum Koch bieten wir Ihnen einen attraktiven Berufseinstieg an. Ganz klar, dass wir umgekehrt auch von unseren Koch-Azubis einiges erwarten. Wenn Sie sich bei uns bewerben möchten, sollten Sie daher

- mindestens einen Hauptschulabschluss vorweisen,
- über gute Kenntnisse in Mathematik und Deutsch verfügen und
- kontaktfreudig, teamfähig und selbständig sein.

Auswahlverfahren

Wenn Sie uns durch Ihre Bewerbungsunterlagen überzeugt haben, werden Sie zu unserem Auswahlverfahren eingeladen, damit wir uns auch persönlich ein Bild von Ihnen machen können. Das Auswahlverfahren setzt sich folgendermaßen zusammen:

1. Teil	2. Teil
<ul style="list-style-type: none">Mathematiktest (40 Minuten)Aufsatz (15 Minuten)	<ul style="list-style-type: none">Einzelinterview

Bewerbung

Bewerbungszeitraum ist der Sommer des Vorjahres. Ausbildungsbeginn ist der 1. August desselben Jahres.

Bitte bewerben Sie sich über unser Online-Bewerbungsformular unter:

www.bundesbank.de/personal* → **Jobbörse*

Erforderliche Dateianhänge zu Ihrer Online-Bewerbung:

- ✓ Bewerbungsschreiben
- ✓ Zeugniskopien der letzten beiden Schulhalbjahre

Sollten Ihnen die technischen Voraussetzungen zur Online-Bewerbung fehlen, nehmen wir Ihre Bewerbungsunterlagen (siehe o. g. Dokumente zzgl. eines tabellarischen Lebenslaufs) alternativ noch unter folgender Adresse entgegen:

Deutsche Bundesbank
Zentrale
Abteilung Personalmanagement
Postfach 10 06 02
60006 Frankfurt am Main

Kontakt

Sollten wir Ihr Interesse geweckt und Sie noch weitere Fragen haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

... bei Fragen zur Bewerbung

... bei Fragen zur Ausbildung

Nicole Bopp

Tel.: +49 69 9566-8256

Christa Patzke

Tel.: +49 69 5808-5136

oder

Michael Hädrich

Tel.: +49 69 5808-5135

Herausgeber:

Deutsche Bundesbank
Wilhelm-Epstein-Straße 14
60431 Frankfurt am Main
www.bundesbank.de

Bildrechte: Verband der Köche Deutschlands e.V.

Stand: Januar 2010