

Lehrlingsausbildung

Beruf:	Koch/Köchin
Dauer:	3 Jahre
Berufsschule:	Landesberufsschule für Gastgewerbe Bad Gleichenberg (3 mal 8 Wochen)
Ausbilder:	Patrick Kralik, Susanne Seiberl, Franz Poschinger und Alfred Trinker
Diät. Schulung :	Elisabeth Jäger und durch diätisch geschulte Köche
Stelle:	2 Lehrplätze
Kontakt:	Küchenmeister Patrick Kralik Klinik Diakonissen Schladming Salzburgerstr. 777, 8970 Schladming Tel.: 03687-2020-6731 Email: patrick.kralik@diakonissen.at



Der Lehrberuf eines Koches/einer Köchin ist in unserem Haus sehr umfassend. Neben der allgemein üblichen Ausbildung erhält der Auszubildende Kenntnisse in der Zubereitung von verschiedenen **Diät- und Sonderkostformen**. Er lernt die Unterschiede der **Betriebsküche zur à la CarteKüche** kennen. Ein weiterer Schwerpunkt ist die Einführung ins **Catering** (Buffets, Imbisse, Vernissagen, ...). Darüber hinaus wird der Hygienestandard **HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Points) vermittelt.

Inhalt:

1. Mitwirken bei der Kostenermittlung,
2. Mitwirken bei der Zusammenstellung der Speisekarte und von Speisenfolgen,
3. Mitwirken bei der Bestellung, der Annahme, Überprüfung, Lagerung, und Konservierung von Waren,
4. Vor- und Zubereiten der folgenden Produkte und Speisen unter Berücksichtigung regionaler, nationaler und internationaler Gebräuche:
 - a) Salate, Obst, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreideprodukte;
 - b) Teigwaren, Suppen und Saucen;
 - c) Teige und Massen;
 - d) kalte und warme Vorspeisen;
 - e) Fische;
 - f) Schlachtfleisch, Wurst- und Fleischwaren, Innereien, Wild und Geflügel;
 - g) Käsegerichte und Eierspeisen;
 - h) warme, kalte und gefrorene Süß- und Nachspeisen;
5. Vor- und Zubereiten von Speisen für Buffets, Bankette etc.,
6. Mitwirken beim Arrangieren von Buffets und Banketten, sowie bei der Ausgabe von Speisen,
7. Verarbeiten und Anrichten von vorgefertigten Gerichten,
8. Mitwirken bei der Pflege von Küchengeräten und Ausstattungen

Lehrlingsausbildungs-Modell der Küche der Klinik Diakonissen Schladming

1. Lehrjahr Einführung in die allgemeine Küchenhygiene
- Die Lehrlinge werden im 1. Jahr als „Commis“ an verschiedenen Plätzen (Beilagen, Suppen, kalte Küche, ...) mit Fachkräften gemeinsam eingeteilt, die ihnen die Grundkenntnisse vermitteln.
- Abhaltung von hausinternen Hygiene-Seminaren nach dem **HACCP-Konzept** (Hazard Analysis Critical Control Points)
- Einführung in die Lebensmittelkunde und deren Verwendung (Obst, Gemüse, Kräuter, ...) einschließlich **Bio-Produkten**
2. Lehrjahr Fleischzerteiler-Kurse und Zubereitung von Fleischprodukten
- Einführung in das Bestellwesen und die Lagerhaltung
- Selbständiges Produzieren von Suppen, Beilagen und Vermittlung von Grundkenntnissen in der Patisserie
- Vermittlung von Kenntnisse der **à la Carte-Küche**
- Vermittlung von Grundkenntnissen in der **Diätküche, Sonderkostformen**
3. Lehrjahr Jeder Lehrling hat bei uns die Möglichkeit neue Rezepte zu erfassen und in unsere Menüplanung einzubringen.
- Intensive Ausbildung am Rotisseurplatz (Hauptspeisen)
- Selbständiges Produzieren in der à la carte-Küche und in der Diätküche
- Da wir auch **Catering** (Imbisse, Buffets, ...) anbieten, werden unsere Lehrlinge auch in diesem Bereich ausgebildet.