

# Ausbildung als Koch/ Köchin (m/w/d)



## DEIN EINSTIEG IN DIE KÜCHE

Du hast Freude an frischen Zutaten, liebst gutes Essen und arbeitest gerne mit den Händen? Dann ist die Ausbildung zur Köchin oder zum Koch im Seehotel Zarrentin genau das Richtige für dich. Hier lernst du, aus regionalen Produkten kreative Gerichte zu zaubern – vom Frühstücksbuffet bis zum Festmenü.

## DEINE HAUPTAUFGABEN

### ZUBEREITUNG & ANRICHTEN:

Du lernst, wie man Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts perfekt zubereitet.

### KÜCHENTECHNIKEN:

Du arbeitest mit verschiedenen Garmethoden und lernst, wie Geschmack entsteht.

### WARENWIRTSCHAFT:

Du kümmert dich um den Einkauf, die Annahme und Lagerung von Lebensmitteln.

### SPEISEKARTENGESTALTUNG:

Du lernst, wie Gerichte geplant und saisonal abgestimmt werden.

### HYGIENE & ORGANISATION:

Du arbeitest nach hohen Hygienestandards und behältst auch in stressigen Momenten den Überblick.

## DEINE ZUKUNFTSPERSPEKTIVEN

Nach der Ausbildung kannst du dich in viele Richtungen weiterentwickeln – zum/zur Küchenmeister/in, Fachwirt/in im Gastgewerbe oder mit Spezialisierungen wie Patisserie oder internationale Küche. Auch ein Studium in Gastronomiemanagement oder Lebensmitteltechnologie ist möglich. Und wer den Traum von der eigenen Küche oder einem eigenen Restaurant hat, legt hier den perfekten Grundstein.

## WIR HABEN DEIN INTERESSE GEWECKT?

Dann bewirb Dich jetzt ganz unkompliziert über unsere Karriereseite oder sende deine Bewerbung direkt an [bewerbungen@seehotel-zarrentin.de](mailto:bewerbungen@seehotel-zarrentin.de).

Wir freuen uns auf Dich!

Seehotel Zarrentin | Amtsstraße 6 | 19246 Zarrentin am Schaalsee