



Damp Holding AG  
 Personalabteilung  
 Seeuferweg 10  
 24351 Damp



# Köchin/Koch

AUSBILDUNG IN DAMP

# Herzlich Willkommen bei der Damp Gruppe!

Als erfahrener und zertifizierter Ausbilder sind wir ständig auf der Suche nach motivierten jungen Menschen, die mit uns den Sprung ins Berufsleben wagen wollen. Wir möchten daher auf den nächsten Seiten die Möglichkeit nutzen, Ihnen unser Unternehmen und einen unserer Ausbildungsberufe näher zu bringen.

## Die Geschäftsfelder der Damp Gruppe

Vom vielfältigen Familienurlaubsangebot über Hightech-Medizin und individuelle Rehabilitations- und Präventionsprogramme bis hin zur Fachkräfteaus- und Weiterbildung reichen die hochspezialisierten Geschäftsfelder der unter der Damp Holding AG zusammengeschlossenen Unternehmen.

Ob Akut-, Rehabilitations- oder Präventionsmedizin, gesundheits-, wellness- oder familienorientierte Touristik, Aus- oder Weiterbildung, der verbindende Gedanke und die Grundlage der erfolgreichen Unternehmenspolitik ist in allen Geschäftsbereichen derselbe: Im Mittelpunkt steht immer der Mensch mit seinem elementaren Bedürfnis nach ganzheitlichem Wohlbefinden.

Mehr über Norddeutschlands größte private Klinikgruppe erfahren Sie unter: [www.damp.de](http://www.damp.de)

## Grundlagen der Ausbildung

- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes erkennen und beschreiben können.
- Arbeiten und Einhalten der gültigen Richtlinien von Sicherheitsschutz, Gesundheitsschutz, Hygiene und Umweltschutz
- Arbeitsplanung und richtiger Einsatz und Gebrauch von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgegenständen
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf

## Im Küchenbereich

- Produkte auf Beschaffenheit und Güte prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen
- Arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln und Bestellungen machen
- Lagerbestände kontrollieren
- Inventuren durchführen und Ergebnisse ermitteln
- Richtiges Anwenden arbeitstechnischer und küchentechnischer Verfahren
- Verarbeitung von Lebensmitteln
- Zubereitung und Herstellung von Speisen
- Anlassbezogene Dekoration ausführen
- Erstellen von Menüs und Speisekarten und Ermittlung von Verkaufspreisen

## Im Servicebereich

Herstellen von Aufguss- und Heißgetränken, Mithilfe beim Servieren und Ausheben von Speisen und Getränken am Tisch des Gastes, bei verkaufsfördernden Maßnahmen mitwirken

## Grundsätzliches

Die Ausbildungsdauer beträgt 3 Jahre.

## Berufsschule

Der Unterricht findet als Blockunterricht an den Beruflichen Schulen am Schützenpark, Bau und Nahrung, Gellertstr. 18 b, in Kiel statt. Eine Busverbindung mit öffentlichen Verkehrsmitteln von Damp aus ist vorhanden.

## Zusatzleistungen

Kost und Logis kann zum amtlichen Sachwertbezug gewährt werden. Auszubildende sind dabei grundsätzlich zu zweit in einem Apartment untergebracht. Eventuell entstehende Fahrtkosten werden gemäß Reisekostenrichtlinie der Damp Gruppe erstattet.

## Ausbildungsvergütung

Die Ausbildungsvergütung beträgt

im 1. Ausbildungsjahr	€408,50
im 2. Ausbildungsjahr	€468,50
im 3. Ausbildungsjahr	€529,50

## Ihre Bewerbung

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen. Bitte senden Sie diese an:

Damp Holding AG  
Personalabteilung  
Seeuferweg 10  
24351 Damp

Bei Fragen steht Ihnen Frau Menzel vormittags unter **04352 80-8039** gerne zur Verfügung.