

## ÜBERBLICK

- duale Ausbildung über 3 Jahre
- Ausbildungsorte: Bösleben und Gotha

## AUSBILDUNGSMATERIALIEN

- Zubereitung verschiedener Fleisch-, Fisch- und Molkereiprodukte
- Zubereitung von Vorspeisen, Salaten, Beilagen, Suppen und Desserts
- Ernährungslehre
- Warenwirtschaft
- Erarbeitung von Speisefolgen und Menüabfolgen
- Nutzung von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern
- Fachgerechte Lagerung der Produkte
- Qualitätssicherung der Erzeugnisse
- Lebensmittel- und Hygienerecht

## PERSÖNLICHE VORAUSSETZUNGEN

- mindestens ein guter qualifizierter Hauptschulabschluss
- Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz
- Kreativität, Sinn und Gespür für Ästhetik
- selbstständiges und verantwortungsvolles Arbeiten
- Belastbarkeit
- Flexibilität
- Bereitschaft zur Schicht- und Wochenendarbeit
- Mindestens ein zweiwöchiges Praktikum im Betrieb

## LEISTUNGEN

- angemessene Vergütung
- Leistungsprämie bei guten Noten
- Berufsbekleidung
- jährliche Betriebsfeier und Hoffest
- umfangreiche Ausbildungsbetreuung

## PERSPEKTIVEN

- Übernahme bei guten Leistungen
- Küchenchef/in
- Küchenmeister/in
- Spezialisierungen

**ANSPRECHPARTNER:** Frau Feuerpfeil (Tel. 036200/67722)

**DIE BÖSLEBENER - BAUERNSCHEUNE  
AGRARGENOSSENSCHAFT BÖSLEBEN E.G.  
ETTISCHLEBENER WEG 19  
99310 BÖSLEBEN**

[www.kornbett.de](http://www.kornbett.de)