

**KEIN ABSCHLUSS
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Koch/Köchin

Angebotstag:

09.02.2023

Uhrzeit:

11:00 bis 20:00 Uhr

Beschreibung

Einen klassischen Tag in einer gehobenen Küche kennenlernen. Die besten Zeiten um die Aebiten in der Küche kennenzulernen sind natürlich auch die Zeiten, an denen die Restaurants geöffnet haben und Gäste zum Mittag - oder Abendessen zu uns kommen. Diese sind zwischen 11 und 15 Uhr und abends nochmals von 17 - 20 Uhr, je nach dem, wie als Du bist, sonst auch gerne von 18 - 22 Uhr. Hier könnt Ihr unseren Mitarbeitenden in der Küche über die Schultern schauen und helfen, kleine Speisen zuzubereiten, den Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln lernen. In den Vorbereitungsphasen werden Speisen produziert - wie z.B. Nudeln gemacht, Brot gebacken, Pralinen hergestellt,...und während der Öffnungszeiten der Restaurants werden die Wünsche der Gäste erfüllt und die bestellten Gerichte frisch zubereitet. Kleidung: rutschfeste Schuhe, bequeme Hose, T - Shirt, von uns gibt es dann Kochjacke und Kochschürze dazu.

Veranstaltungsort:

Hohlerstr. 1
51645 Gummersbach

Berufsfeld:**Anzahl Plätze gesamt:**

2

Anzahl Plätze noch verfügbar:

2

Inhalt/e der Veranstaltung**Hotel & Restaurant Die Mühlenhelle**

Hohlerstr. 1

51645 Gummersbach

DE

Unternehmensdarstellung:**Unternehmensgröße:**

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und der Europäischen Union



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Ministerium für Arbeit,
Gesundheit und Soziales
des Landes Nordrhein-Westfalen



**KEIN ABSCHLUSS
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Zusatzinformationen

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und der Europäischen Union



**Kofinanziert von der
Europäischen Union**

Ministerium für Arbeit,
Gesundheit und Soziales
des Landes Nordrhein-Westfalen

