



Werde
ein Teil des
Teams!

Koch



Sole · Sauna · Wellness · Schwimmen · Fitness · Lounge



In die Natur eintauchen

Mit rund 350.000 Besuchern jährlich ist die Soltau Therme ein Tourismusmagnet in der Lüneburger Heide.

Vom „Körper und Seele baumeln lassen“ in den Innen- und Außenbecken der Sole über das Entspannen in einer der 8 verschiedenen Saunen der Saunalandschaft bis hinzu einem aktionsreichen Tag im Hallenbad ist ein Tag in der Soltau Therme ein Spaß für Klein und Groß. Dank des auffahrbaren Cabriodachs kann das Hallenbad in wenigen Minuten auch mit Freibadatmosphäre glänzen.

Auch für das leibliche Wohl ist natürlich gesorgt. Ob im Innenrestaurant, in der sauna~lounge oder im Außenrestaurant therme~lounge mit Blick auf das Solebad oder bei frischer Luft und Sonnenschein auf der Außenterrasse.

Das Vitadrom als weiterer Teil der Soltau Therme rundet das Komplettpaket durch modernste Fitnessgeräte und Kurse, aber auch durch entspannende Massagen und Kosmetikbehandlungen ab.

Komm mit auf eine spannende Reise und tauche gemeinsam mit uns in die erlebnisreiche Welt der Soltau Therme ein!

Sprungbrett in deine Zukunft

Der Startschuss fällt mit dem Azubi-Tag.

An diesem Tag lernst du die anderen Azubis der Soltau Therme und aus den anderen Bereichen der sw Soltau kennen und erhältst interessante Einblicke in einige der Bereiche, die du während deiner Ausbildung durchläufst.

- Lounge-Küche
- Sauna-Küche
- SB-Bereich
- Service
- Kasse/Empfang
- Verwaltung.

Wir vermitteln dir ein breites Wissensspektrum. Praxisrelevante Kenntnisse über die Gastronomie und den Berufsalltag sowie für die Abschlussprüfung erhältst du durch Schulungen und Seminare.

Deine Ausbildung wird durch eine schriftliche Prüfung, aber auch durch einen Praxisteil, in welchem du ein 3-Gänge-Menü auf Grundlage eines vorgegebenen Warenkorbs zubereitest, abgeschlossen.

Mit deiner Ausbildung zum Koch/zur Köchin schaffst du dir eine berufliche Perspektive für die verschiedensten gastronomischen Bereiche!

Auf einem Blick

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Bei entsprechenden Voraussetzungen ist eine Verkürzung um 6 Monate möglich.

Bildungsweg: Duale Ausbildung

1. Ausbildungsjahr: 2 Tage/Woche

2. Ausbildungsjahr: 1 Tag / Woche

3. Ausbildungsjahr: 1 Tag / Woche

Der Berufsschulunterricht findet in der BBS Soltau statt.

Ausbildungsbeginn: jeweils zum 1. August

Arbeitszeit: Schichtarbeit – auch an Wochenenden

Bist du fit für eine spannende Ausbildung?

Du ...

- ✓ bist kreativ
- ✓ hast einen guten Geschmackssinn
- ✓ bist verantwortungsbewusst
- ✓ hast Spaß an der Arbeit im Team
- ✓ bist zuverlässig
- ✓ kannst organisieren und planen.

Dann zögere nicht und sende uns deine Bewerbungsunterlagen zu.

Wir freuen uns auf dich!

Steckbrief ‚Koch/Köchin‘

Köche haben einen vielseitigen Arbeitstag. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche, stellen Speisepläne auf und sorgen für die Beschaffung und Lagerung der Ware. Den Großteil ihrer Arbeitszeit verbringen sie mit dem Kochen verschiedenster Gerichte.

Planung und Kalkulation:

- Speisekarten und spezielle Angebote erstellen
- Kalkulation der benötigten Ware
- Wirtschaftliche Verkaufspreise der Gerichte festlegen.

Wareneinkauf und Lagerung:

- rechtzeitige Bestellung der benötigten Waren
- Prüfung der gelieferten Ware auf Menge und Qualität
- korrekte Einlagerung der Waren im Betrieb.

Mise en Place:

- Vorbereitung des Arbeitsplatzes vor Beginn des Tagesgeschäfts
 - > bereitstellen von wichtigen Gewürzen, Arbeitsutensilien, Waren und Lebensmitteln
 - > einschalten von Gerätschaften und Maschinen.



Hauptgeschäft:

- Unterteilung des Küchenteams in verschiedene Verantwortungsbereiche
-> Gardemanger (kalte Speisen), Pâtissier (Süßspeisen) etc.
- Zubereiten und Anrichten der Speisen nach Vorgabe des Küchenchefs.

Hygiene:

- Reinigen der Arbeitsflächen sowie der genutzten Maschinen
- Desinfektion der benutzten Arbeitsmaterialien
- Körperhygiene
-> regelmäßiges Händewaschen etc.

Arbeitsort:

Köche und Köchinnen arbeiten in erster Linie in Küchen. Darüber hinaus können sie aber auch

- in Lager- und Kühlräumen
- in Gasträumen
- in Büros

arbeiten.

Schulabschluss:

Rechtlich ist kein bestimmter Schulabschluss vorgeschrieben. In der Praxis stellen Gastronomiebetriebe überwiegend Auszubildende mit mittlerem Bildungsabschluss ein.

Anforderungen:

- Organisatorische Fähigkeiten und Teamfähigkeit
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein
- Geschicklichkeit
- Kreativität.

Schulfächer:

- Herstellen und Verarbeiten verschiedenster Lebensmittel und Speisen
- Organisation und Planung
-> Büro, Warenwirtschaft, Werbung
- Gesundheit und Hygiene
- Anwendung küchentechnischer Verfahren und Maschinen.

Ausbildungsvergütung:

1. Ausbildungsjahr: 630,00 Euro
2. Ausbildungsjahr: 750,00 Euro
3. Ausbildungsjahr: 870,00 Euro

(Stand vom 01.08.2018)

Weitere Informationen:

- <http://www.berufenet.de/>
- <http://planet-beruf.de>
- <https://www.arbeitsagentur.de>

Ausbildung mit Perspektive

Unser Know-how geben wir an junge Menschen im Rahmen ihrer Ausbildung in unserem Unternehmen weiter. Regelmäßig ermöglichen wir jungen Menschen den Start ins Berufsleben.

Bewerbung

Deine schriftliche Bewerbung sende bitte mit den üblichen Unterlagen (tabellarischer Lebenslauf, den letzten beiden Schulzeugnissen sowie, falls vorhanden, weiteren Qualifikationsunterlagen) an:

Stadtwerke Soltau GmbH & Co. KG
Personalabteilung
Weinberg 46
29614 Soltau

Unsere Ansprechpartnerin:
Christine Götz
Telefon (05191) 84-424





ESPRESSO

Öffnungszeiten

Solebad/ Schwimmbad 05191 84486	Mo. Di. bis So. Feiertage	10:00 - 22:00 Uhr 09:00 - 22:00 Uhr 09:00 - 22:00 Uhr
---------------------------------------	---------------------------------	---

Frühschwimmen im Schwimmbad	Di. bis Fr. (außer an Feiertagen)	06:00 - 09:00 Uhr
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------

Sauna 05191 84477	täglich	10:00 - 22:00 Uhr
Solebad/Sauna	Fr.	bis 23:00 Uhr

Vitadrom Fitness – Wellness – Therapie
05191 602880

Wellness	Mo. bis Fr. Sa. und So.	09:00 - 19:30 Uhr 11:00 - 18:00 Uhr
	Weitere Termine nach Vereinbarung.	

Fitness	Mo. und Mi. Di. und Do. Fr. Sa. und So.	09:00 - 21:30 Uhr 07:00 - 21:30 Uhr 09:00 - 21:00 Uhr 10:00 - 17:00 Uhr
---------	--	--

therme~lounge Restaurant – Café – Bar 05191 84489	täglich Feiertage	10:00 - 22:30 Uhr 10:00 - 22:30 Uhr
	Warme Küche von 11:00 bis 22:00 Uhr	

Ende der Badezeit: 20 Minuten vor Schließung.

Änderungen vorbehalten. Stand 08/2018



Besuchen Sie
uns auch auf
facebook und
verpassen Sie
kein Event
mehr.



Soltau Therme · Mühlenweg 17
29614 Soltau · Telefon 051 91 844 81

Weitere Informationen erhalten Sie auf
www.soltau-therme.de