

**MERCK**

**KOCH/KÖCHIN**



**Immer viel  
Geschmack  
bewiesen?**

**MAKE  
GREAT  
THINGS  
HAPPEN**

## Du...

- hast einen guten Hauptschul- oder Realschulabschluss.
- zeigst gute Leistungen in Mathematik und Deutsch.
- hast Spaß am Kochen und Zubereiten von Speisen.
- besitzt Teamfähigkeit, Kreativität und Organisationstalent.
- bist flexibel und belastbar.

## Gestalte deine Zukunft - merck-ausbildung.de

### Theoretische Ausbildung

Während deiner gesamten Ausbildungszeit besuchst du zum Erlernen der Kenntnisse immer im Wechsel eine Woche die Berufsschule und arbeitest anschließend zwei Wochen direkt im Restaurant.

Während deiner Ausbildungszeit erlernst du z. B.

- Vor- und Zubereiten diverser Speisen
- Lagern und Kontrollieren der Lebensmittel
- Zusammenstellen von Speise- und Getränkekarten
- Hygienevorschriften
- fremdsprachige Fachausdrücke

### Praktische Ausbildung

Täglich gilt es einen neuen ansprechenden und vielseitigen Speiseplan zu erstellen und diesen in unseren modernen Betriebsrestaurants zu verwirklichen. Hier ist deine Kreativität gefragt. Gerade als guter Koch/gute Köchin benötigst du neben Fachwissen und Organisationstalent vor allem Spaß am Kochen.

Wenn es in der Küche stressig wird, sind deine Teamfähigkeit, Flexibilität und Belastbarkeit gefragt. Mit Ruhe und Übersicht musst du dich schnell auf neue Situationen einstellen und die Vielzahl der gelernten Fähigkeiten und Kenntnisse anwenden.

In den Betriebseinsätzen wirst du von einer erfahrenen Fachkraft betreut.

### Erfahrungsbericht

„Auf den Beruf Koch/Köchin bin ich durch den Hauswirtschaftsunterricht in der Schule aufmerksam geworden und natürlich dadurch, dass ich auch zu Hause sehr gerne koche. Auf der Suche nach einem Ausbildungsplatz bin ich im Internet auf das Unternehmen Merck gestoßen und habe mich gleich beworben.

Jetzt absolviere ich meine Ausbildung zum Koch genau hier. Während meiner Ausbildung erlerne ich das Vor- und Zubereiten von warmen und kalten Speisen für die Mitarbeiter und Gäste von Merck. Neben dem Zubereiten einer Vielzahl an Vorspeisen wie Suppen und Salate müssen täglich verschiedene Fonds und Soßen angesetzt und Fleisch- sowie Fischgerichte gebraten werden.

Zudem lerne ich, worauf es beim Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln oder auch beim Garnieren von kalten Platten für Sonderveranstaltungen ankommt. Auch die Ausgabe der Speisen zum Mittagstisch zählt zu meinen Aufgaben. Für meine berufliche Zukunft würde ich mir wünschen, bei Merck zu bleiben oder auf einem Kreuzfahrtschiff zu arbeiten. Mein größter Traum wäre es, später einmal ein eigenes, erfolgreiches Restaurant zu führen.“

## Ausbildungsdauer

3 Jahre

Bei guten betrieblichen und schulischen Leistungen kann die Abschlussprüfung vor der Industrie- und Handelskammer ein halbes Jahr vor Vertragsende abgelegt werden.

## Wenn Du Dich bewerben möchtest,

dann klicke einfach auf den Button „Jetzt bewerben“ auf dieser Seite.

Für die Onlinebewerbung müssen alle Unterlagen (Anschreiben, tabellarischer Lebenslauf, die letzten beiden Schulzeugnisse und gegeben falls Praktikumsbescheinigungen) in eingescannter Form vorliegen.

**Bewerbung bitte ausschließlich über den Button "Jetzt Bewerben" und nicht per E-Mail.**

Bei Rückfragen wende dich bitte an das Ausbildungsmarketing,

Telefon:

Markus Rostock: +49 6151 72-2928

Nicolas Olejar: +49 6151 72-27952

Poujan Habibi: +49 6151 72-5987

E-Mail für Rückfragen:

ausbildung@merckgroup.com