

Koch/ Köchin

Angebotstag:

07.05.2026

Uhrzeit:

10:00 bis 18:30 Uhr

Beschreibung

Wir lassen die Schüler/innen hinter die Kulissen eines komplexen Restaurantbetriebs schauen. Wie sieht eine Restaurantküche aus, was gibt es an Lager- und Vorbereitungsbedarf. Wie ist der Arbeitstag aufgebaut, mit Vorbereitung, Servicezeit und Nachbereitung.

Jeder Schüler, jede Schülerin erhält die Aufgabe, einem Koch/Köchin zu zuarbeiten, Vorbereitungen mitmachen, Speisen herstellen. Während des eigentlichen Service können je nach Geschäftsaufkommen Handreichungen gemacht werden und Unterstützung in der Produktion und Fertigstellung der Gerichte geleistet werden. Schließlich wird aufgeräumt und die nächsten Vorbereitungen geplant.

Die Schüler/innen tragen gründlich saubere, rutschfeste Schuhe, bringen eine sauberes weißes/ helles oder möglichst nicht zu buntes T-Shirt für die Zeit in der Küche mit. Das Shirt und die sollte auch nass und schmutzig werden dürfen. Gleiches gilt für die Schuhe. Unbedingt sollen ein das Arbeitsshirt und die Schuhe erst im Betrieb angezogen werden.

Eine Bescheinigung nach §43 IfSG ist erforderlich.

Veranstaltungsort:

Landstraße 19

41352 Korschenbroich

Berufsfeld:

Produktion, Fertigung

Anzahl Plätze gesamt:

1

Anzahl Plätze noch verfügbar:

1

Liedberger Landgasthaus

Landstraße 19

41352 Korschenbroich

DE

Unternehmensdarstellung:

Vorherrschend ist eine regionale, deutsche Küche, die stark durch mediterrane Einflüsse geprägt wird. Frische, Aromen, Kräuter, Leichtigkeit, erstklassige Grundzutaten wie Gemüse, Fleisch und Fisch sind die Basis unserer Küche. Leicht und kreativ, frisch und regional - diesen Trend hat unser Restaurant in Korschenbroich bei Düsseldorf in der Gastro-Szene etabliert und wir setzen weiterhin neue Akzente.

Wir legen viel Wert drauf, unsere Zutaten aus nachhaltiger Produktion zu beziehen und arbeiten gerne mit saisonalen und regionalen Produkten. In diesem Sinne gehört zu unserem Restaurant in Korschenbroich auch ein eigener Kräutergarten mit verschiedensten Kräutern auf knapp 200 Quadratmetern. Präsentiert wird dieses Angebot durch umsichtige und dennoch unauffällige Servicemitarbeiter, die Sie gerne während Ihres Aufenthaltes bei uns

KEIN ABSCHLUSS OHNE ANSCHLUSS

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Inhalt/e der Veranstaltung

- Informationen über das Unternehmen und über Berufe des Berufsfeldes
- Einblicke in Tätigkeitsfelder und das Anforderungsprofil
- Erkundung des Tätigkeitsortes und der Ausgestaltung der Arbeitsplätze
- Informationen über Praktika und Ausbildungsmöglichkeiten im Betrieb
- Übersicht über die Verdienst- und Aufstiegsmöglichkeiten in den Berufen der Branche
- Erste Erfahrungen in praktischen Übungen und einfachen Arbeitsproben

Zusatzinformationen

begleiten und Ihnen eine angenehme Zeit bereiten.

Unsere Gäste wissen unsere Philosophie zu schätzen und wir wiederum bedanken uns für ihre Treue! Sowohl das Restaurant als auch das Team sind bereits mehrmals ausgezeichnet worden. So gehören wir laut "Tour de Menu Düsseldorf" zu den Top 3 Restaurants der Rheinmetropole. Neben der mehrfachen Auszeichnung von "Tour de Menu", die unseren Service mit Platz 1 und unsere Küche mit Platz 3 bedachte, erhielten wir auch die bundesweite Auszeichnung für unsere Kochausbildung - die "Chefs' Trophy".

Als Ausbildungsbetrieb bei Düsseldorf, der sich mit Engagement und Motivation um den kulinarischen Nachwuchs kümmert, wurde unser Restaurant auch von der IHK ausgezeichnet.

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.

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

