

## DEIN PROFIL

- Mindestens Hauptschulabschluss
- Belastbarkeit
- Handwerkliches Geschick und Kreativität
- Schnelle und situationsbezogene Auffassungsgabe
- Offen für Neues
- Teamplayer
- Gutes kalkulatorisches Verständnis

Mit einer abgeschlossenen Ausbildung zum Koch/zur Köchin hast Du einen wichtigen Grundstein für Dein weiteres Leben gelegt. Nach Deiner Ausbildung hast Du auch die Möglichkeit zur Weiterbildung bzw. Spezialisierung z.B.:

- Meisterkurs (Küchenmeister/in)
- Fachwirt/in im Gastgewerbe (IHK)
- Studium an einer Hotelfachschule (staatl. Geprüfte/-r Gastronom/-in oder Betriebswirt/-in)
- Fortbildung im Bereich Küche, z. B. zum/zur Diätkoch/Diätköchin
- Sprachkurse oder längere Aufenthalte im Ausland
- Fachseminare

## KONTAKT

Für Rückfragen steht das Team der Personalabteilung jederzeit zur Verfügung.

### Personalabteilung:

Frau Sigrun Schuster  
Telefon +49 (0) 7063 52-2115  
Sigrun.Schuster@srh.de

Frau Silvia Buse  
Telefon +49 (0) 7063 52-2119  
Silvia.Buse@srh.de

[www.gesundheitszentrum-badwimpfen.de](http://www.gesundheitszentrum-badwimpfen.de)  
[www.facebook.com/srhgesundheitszentrumbadwimpfen/](https://www.facebook.com/srhgesundheitszentrumbadwimpfen/)

### SRH Gesundheitszentrum Bad Wimpfen

Bei der alten Saline 2 · 74206 Bad Wimpfen  
Telefon +49 (0) 7063 52-0  
Telefax +49 (0) 7063 52-2191  
info.gb@srh.de  
[www.gesundheitszentrum-badwimpfen.de](http://www.gesundheitszentrum-badwimpfen.de)

## AUSBILDUNG IM SRH GESUNDHEITZENTRUM BAD WIMPFEN



## KOCH/KÖCHIN

## SRH ERÖFFNET PERSPEKTIVEN

Die SRH ist ein führender Anbieter von Bildungs- und Gesundheitsdienstleistungen. Wir betreiben bundesweit private Hochschulen, Bildungszentren, Schulen und Krankenhäuser.

Der Unternehmensverbund steht im Eigentum der SRH Holding, einer unabhängigen gemeinnützigen Stiftung mit Sitz in Heidelberg.

Das SRH Gesundheitszentrum Bad Wimpfen ist eine Fachklinik für Prävention und Rehabilitation mit der Zulassung für stationäre und ambulante Anschlussheilbehandlungen mit insgesamt 350 Betten. Jährlich behandeln wir rund 6.000 Patienten mit neurologischen, kardiologischen sowie orthopädischen Krankheitsbildern. Dazu steht uns eine umfangreiche Diagnostikabteilung zur Verfügung.

Zum SRH Gesundheitszentrum Bad Wimpfen gehört das angrenzende Therapiezentrum. Getreu unserem Grundsatz

**„Gesund werden – gesund bleiben“**

stehen wir auch hier ganz im Dienste der Gesundheit.

## BERUFSAUSSICHTEN ALS KOCH/KÖCHIN



Nach Deiner Ausbildung beginnst Du deine Karriere als Commis de Cuisine und kannst später bis zum Küchendirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) aufsteigen.

Die Einsatzmöglichkeiten eines Koches sind vielseitig und überall auf der Welt gefragt, sei es in der Küche eines Restaurants, Hotels, Kliniken, einer Kantine oder gar eines Kreuzfahrtschiffes. Durch eine Ausbildung als Koch/Köchin erlangst Du zudem ideale Voraussetzungen für die selbstständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

## AUSBILDUNGSDAUER

Die Ausbildung zum Koch/zur Köchin dauert in der Regel drei Jahre. Unter besonderen Voraussetzungen besteht die Möglichkeit, die Ausbildungsdauer um ein halbes bis ein Jahr zu verkürzen.

Wie in den übrigen Ausbildungsberufen im Gastgewerbe, findet auch hier nach dem ersten Jahr eine Zwischenprüfung statt. Für die Bearbeitung der praktischen Aufgabe hast Du in den meisten Fällen bis zu drei Stunden Zeit.

Die Abschlussprüfung setzt sich sowohl aus einer praktischen als auch einer schriftlichen Aufgabe zusammen. Neben Themen aus den Bereichen Technologie bzw. dem Einsatz von Geräten und Maschinen, der Warenwirtschaft sowie der Wirtschafts- und Sozialkunde, musst Du Deine praktischen Fähigkeiten auch bei der Planung und Zubereitung eines dreigängigen Menüs unter Beweis stellen.

Die Ausbildung startet zum 01.09. eines Jahres.