

# Lehre Koch\*Köchin



ST. POHL (1. LJ), N. BEISTEINER (2. LJ), F. KREPPER (3. LJ)  
REHABILITATIONSZENTRUM DER PV, Hohegg (NÖ)

„Menschen glücklich zu machen mit gesunden, geschmackvollen und kreativen Gerichten - das ist alles, worum es beim Kochen geht. Wenn du ein großartige\*r Koch\*Köchin werden willst, dann musst du lernen den Menschen mit deinen Kreationen eine Geschichte zu erzählen.“



Zu unserer Videostory:

<https://youtu.be/JkoHsJXUkM0>



Mehr Infos zum Unternehmen  
und Stellenangebote unter:  
[www.pv.at/karriere](http://www.pv.at/karriere)

## DIE WICHTIGSTEN FAKTEN ZU MEINEM BERUF

SCHULWISSEN	Mathematik, Deutsch, Englisch, Warenkunde
SCHULABSCHLUSS	Positiver Pflichtschulabschluss
UNTERNEHMENSART	Sozialversicherungsträger – Sozialer Partner in der Gegenwart und Zukunft
ARBEITSUMFELD	vielfältiges, kreatives und abwechslungsreiches Aufgabengebiet in der Küche/Großküche

## EIN TYPISCHER TAGESABLAUF

Wir kochen jeden Tag verschiedene Gerichte, unterstützen die Köche\*innen, erledigen unterschiedliche Vorbereitungsarbeiten (Mise en Place), bereiten Suppen selbst zu, schreiben die Menütafel, kontrollieren den Lager- und Warenbestand, helfen bei den Bestellungen, richten alle Sachen für den nächsten Tag her, backen Kuchen und zaubern die unterschiedlichsten Mehlspeisen, richten die Zwischenjause an, reinigen nach jedem Arbeitsschritt die Arbeitsutensilien und Arbeitsflächen, etc..

## WAS MIR AN MEINEM JOB BESONDERS SPASS MACHT?

In der Küche kann man äußerst kreativ sein: Experimentieren mit verschiedenen Lebensmitteln, Gewürzen und Geschmacksnoten macht unheimlich viel Spaß und lässt immer neue raffinierte Kreationen entstehen. Uns steht nach der Ausbildung die Welt offen: von der Arbeit in der Spitzengastronomie/auf einem Kreuzfahrtschiff, dem eigenen Restaurant oder einer Karriere als Foodblogger – alles ist möglich!

## WAS MAN AUCH BEDENKEN SOLLTE

Man sollte gerne mit allen Arten von Lebensmitteln arbeiten und auch keine Berührungsangst vor rohem Fleisch oder gewissen Lebensmitteln haben. In der Küche steht man die meist Zeit, reinigt auch viel und es ist oft warm, laut und stressig - aber daran gewöhnt man sich schnell.

## MEIN PERSÖNLICHER TIPP AN BERUFSEINSTEIGER

Entscheide dich wie wir für eine Lehre in einem Rehabilitationszentrum der PV – dann hast du wie wir trotz Ausbildung in der Küche/Gastronomie am Abend noch Zeit für Freunde, Familie, Hobbys und Freizeit!