

# Ausbildung bei der NORD/LB: Köchin / Koch



## Berufsbild / Ausbildungsablauf

### Was lerne ich als Koch/ Köchin und wo findet die Ausbildung statt?

Grundsätzlich beträgt die Ausbildungsdauer für den Beruf Köchin/Koch 3 Jahre. Individuelle Verkürzungen sind bei sehr guten Leistungen möglich.

Die Ausbildung im Berufsbild Köchin/ Koch setzt sich aus verschiedenen Bausteinen zusammen. Der wichtigste Baustein ist die **praktische Ausbildung**. Der Praxiseinsatz erfolgt hauptsächlich in der Gästebewirtung unserer Zentrale in Hannover. Hier findet die Ausbildung in den Bereichen Bewirtung, Großküche und im Service statt. Die Gästebewirtung der NORD/LB ist qualifizierter Dienstleister in Sachen

- Geschäftsessen
- Veranstaltungen
- Zwischenverpflegung
- Catering
- sowie auf Wunsch: Ernährungsberatung

Zur überbetrieblichen Ausbildung werden die Köche in Hannover zusätzlich für das à la Carte Geschäft im Maritim Airport Hotel (dem größten gastronomischen Ausbildungsbetrieb in Niedersachsen) eingesetzt.

In der **Berufsschule** werden die in der praktischen Ausbildung erworbenen Kenntnisse ergänzt. Der Unterricht im Berufsbild Köchin/Koch findet nicht in Blockphasen, sondern ein bzw. zwei Tage in der Woche statt.

Ein weiterer Bestandteil der Ausbildung sind **betriebsinterne Veranstaltungen** zu unterschiedlichen Themenstellungen, wie z. B.

- Orientierungstage
- Outdoor-Erlebnis-Seminar
- Prüfungsvorbereitung

Zu Beginn eines jeden Ausbildungsjahres führen wir unsere **Orientierungstage** durch. Hier gilt es, sich in lockerer Atmosphäre gegenseitig kennen zu lernen, eine Hilfe beim Zurechtfinden innerhalb des Konzerns zu erhalten und erste Inhalte des Berufes im Team zu erarbeiten.

Im **Outdoor-Erlebnis-Seminar** trainieren unsere Auszubildenden Kommunikationstechniken, Feedback geben und annehmen sowie das Arbeiten im Team. Die Teilnahme erleichtert den Auszubildenden den Einstieg in das Arbeitsleben und schafft ein sichereres

Auftreten gegenüber Kunden und Kollegen.

### Welche Prüfungen muss ich ablegen?

Ein kleiner Überblick für Ihre Orientierung:

#### Zwischenprüfung

(Nach dem ersten Ausbildungsjahr) In höchstens drei Stunden soll der Prüfling eine praktische Aufgabe bearbeiten. Folgende Funktionen werden dabei bewertet:

- Planen von Arbeitsschritten (Schriftliche Prüfungsaufgabe, Arbeitsablaufplanung)
- Umgangsformen (Sauberkeit, Hygiene, Arbeitstechnik, Anrichten, Geschmack)
- Prüfungsvorbereitung (Äußeres Erscheinungsbild, Argumentation)

#### Abschlussprüfung

Am Ende der Ausbildungszeit steht die Abschlussprüfung vor der Tür. Sie teilt sich in einen schriftlichen und einen praktischen Teil. Die schriftliche Prüfung umfasst die Gebiete: Technologie, Warenwirtschaft, Wirtschafts- und Sozialkunde. Hier soll der Prüfling in max. sechs Stunden nach einem vorgegebenen Warenkorb ein dreigängiges Menü für sechs Personen zubereiten und präsentieren sowie ein gastorientiertes Gespräch führen.

## Anforderungsprofil

### Welche Voraussetzungen sollte ich mitbringen?

Vor allem sollten Sie unsere norddeutsche Art und Auffassung teilen: Arbeit muss Spaß machen, weil man sie nur dann engagiert und gerne tut.

Die Ausbildung im Berufsbild Köchin/Koch erfordert einen guten Abschluss der Realschule.

Weiterhin erwarten wir von Ihnen, dass Sie Spaß daran haben, Ihre Arbeit selbstständig zu organisieren und im Team zu arbeiten. Sie sollten belastbar sein und sich unter Zeitdruck gut konzentrieren können.

Darüber hinaus erwarten wir neben ausgeprägter Kontaktfreudigkeit, Aufgeschlossenheit sowie Eigeninitiative im Denken und Handeln.

## Gehalt

### Was verdiene ich während meiner Ausbildung und welche Perspektiven habe ich?

Als Azubi in der NORD/LB erhalten Sie zur Zeit:

- 1. Jahr: 781,- EUR
- 2. Jahr: 843,- EUR
- 3. Jahr: 905,- EUR

Das Gehalt wird **13** mal im Jahr gezahlt und jeder Mitarbeiter hat Anspruch auf 30 Tage Urlaub im Jahr.

## Bewerbung

### Wann und wie bewerbe ich mich richtig?

Ihre Bewerbung ist Ihre "Visitenkarte". Aus diesem Grund sollten sie übersichtlich, aussagefähig, vollständig und selbstverständlich fehlerfrei sein.

**Folgende Bewerbungsunterlagen sollten Sie uns ca. 1 Jahr vor Ausbildungsbeginn zusenden:**

- individuelles Bewerbungsschreiben
- tabellarischer Lebenslauf
- Zeugnisse der letzten zwei Halbjahre

Der Zeitablauf Ihrer Bewerbung bis zum Ausbildungsbeginn könnte sich dann im Idealfall wie folgt gestalten:

- Bewerbung ca. 1 Jahr vor dem gewünschten Ausbildungsbeginn
- Teilnahme am individuellen Gespräch
- 1 Woche "Schnupperpraktikum" in den Ferien
- Unterzeichnung des Ausbildungsvertrages

### Wo bewerbe ich mich?

Bitte senden Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an folgende Kontaktadresse:

**NORD/LB**  
Personalgewinnung  
Eva Hoffert  
Friedrich-Wilhelm-Platz  
38100 Braunschweig

Tel.: 0531/ 487-3920  
Fax: 0531/ 487-3984