



# Köchin/Koch



**Jetzt Lehre starten  
und Prämie sichern:**  
Gutscheine im Wert  
von 500,- Euro\*



**EIN LEHRBERUF?  
GENAU DEINS!**

\* Infos unter [www.oog.at/lehre](http://www.oog.at/lehre)

## PASSEN DIESE STICHWORTE ZU DIR?

- » Ich experimentiere gerne in der Küche.
- » Ich habe Freude an gutem Essen.
- » Ich lese gerne neue Rezepte durch.
- » Das Essen auf dem Teller muss gut aussehen, dann schmeckt's auch.
- » Es gibt ein Leben abseits von Tiefkühlkost und Mikrowelle.

## WAS MUSST DU MITBRINGEN?

Nicht nur Heißhunger 🍔, sondern auch Fingerspitzengefühl – schließlich will die richtige Menge Salz für ein Gericht gefunden werden. Du denkst auch gerne über Einkaufslisten nach und wenn du Lauch hörst, meinst du damit nicht nur deinen etwas zu dünn geratenen Schulkollegen.



**JEDEN TAG EIN BISSCHEN BESSER WERDEN!**

## WAS MOTIVIERT DICH?

Wenn dich der Anblick von 15 kg Erdäpfeln auf die Idee bringt, daraus Rösti zu machen, dann bist du schon mal auf dem richtigen Weg. Wenn du keine Angst vor wirklich großen Schöpflöffeln hast, dann gehörst du zu uns. Wenn du in einem Restaurant ein Essen bestellst und dir beim Anblick überlegst, was man anders machen könnte, dann liegt dir die Köchin/der Koch in den Genen.

## DAS ALLES LERNST DU:

- » Arbeiten im Team, Kontakt zu LieferantInnen
- » Die Zubereitung von anspruchsvollen Speisen insbesondere Schonkost und spezifische Diätmenüs
- » Wie man für über 100 Personen kocht (PatientInnen, MitarbeiterInnen)
- » Kochen für externe Institutionen (Essen auf Rädern, Kindergärten etc.)
- » Erstellen von Speisekarten, Einkauf und fachgerechte Lagerung der Lebensmittel
- » Arbeiten mit Töpfen, Pfannen, Messern, Schneidgeräten und anderen elektrischen Küchengeräten wie z. B. Mixer und Rührschüsseln
- » Einhaltung der Hygienebestimmungen

## SO KANN DEIN KARRIEREPLAN AUSSCHAUEN:

- » Bleibst du nach Abschluss der Lehrzeit bei uns, so übernimmst du mit den Jahren mehr Verantwortung bis hin zur/zum Küchenchefin/-chef.
- » Du gehst in die freie Wirtschaft, arbeitest in einem feinen Restaurant und entwickelst dich zur/zum Haubenköchin/-koch.
- » Du bildest dich weiter, wirst UnternehmerIn und eröffnest dein eigenes Restaurant.



**ICH FREUE MICH, WENN JEMAND SAGT: „GUAT WOAS!“**



**ZU TISCH!**

## SO LANGE DAUERT DIE LEHRZEIT UND DAS VERDIENST DU:

### Lehrzeit: 3 Jahre

1. LEHRJAHR: 879,60 Euro
2. LEHRJAHR: 995,40 Euro
3. LEHRJAHR: 1.134,30 Euro

**Extras:** kein Teiler-Dienst, wenige Wochenenddienste, Kleidung und Schuhe werden zur Verfügung gestellt und gewaschen, sofortiges Kennenlernen des gesamten Küchenbereichs



## LEHRLINGSAUSBILDUNG AN FOLGENDEN KLINIK-STANDORTEN

Bad Ischl, Freistadt, Gmunden,  
Kirchdorf, Rohrbach, Schärding,  
Steyr, Vöcklabruck

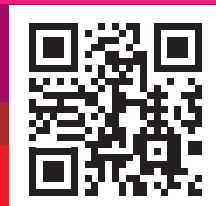


OBERÖSTERREICHISCHE  
GESUNDHEITSHOLDING



**ONLINE BEWERBEN!**

[www.oog.at/lehre](http://www.oog.at/lehre)



**DU WILLST DOCH LIEBER  
WAS ANDERES LERNEN?**

### Impressum:

Herausgeber: OÖ Gesundheitsholding

GmbH, Goethestraße 89, 4020 Linz;

Für den Inhalt verantwortlich:

Mag.ª Sonja Kimeswenger, MBA;

Im Bild: Nicole Weinberger, Landes-

pflege- und Betreuungszentrum Schloss

Gschwendt, Gatzl Dietmar (Ausbildner);

Foto: Derflinger;

Layout: Contentschmiede; V4\_02.2023

## FOLGENDE AUSBILDUNGEN IN EINEM LEHRBERUF WERDEN ANGEBOTEN:

- » Applikationsentwickler/-in Coding
- » Bürokauffrau/-mann
- » Elektrotechniker/-in
- » Informationstechnologe/-in  
Hauptmodul Systemtechnik
- » Informationstechnologe/-in  
Hauptmodul Betriebstechnik
- » Installations- und Gebäudetechniker/-in
- » Köchin/Koch
- » Mechatroniker/-in Hauptmodul Medizingerätetechnik
- » Pharmazeutisch-kaufmännische/r Assistent/-in