

Rezept: Kochausbildung a' la passion



Bewertung 1. Lehrjahr

Zutaten:

- 1 große Prise Leidenschaft
- 3 EL Neugier auf neue Aromen
- 2 Hände voll Teamgeist
- 1 Schuss Kreativität
- Eine ordentliche Portion Geduld
- Eine Prise Chaos (für den Nervenkitzel)
- Frische Kräuter des Lernens, täglich gepflückt
- Ein Bund Stolz, selbst geerntet



Zubereitung:

Zuerst die Leidenschaft in einem großen Topf langsam erwärmen. Sobald sie zu brodeln beginnt, füge die Neugier hinzu – sie verleiht dem Ganzen Tiefe und Würze. Den Teamgeist vorsichtig unterheben – er sorgt dafür, dass in der Küche alles rund läuft, auch wenn's heiß hergeht. Jetzt die Kreativität mit einem Schneebesen einrühren – keine Angst vor wilden Ideen oder neuen Kombinationen! Die Geduld langsam einkochen lassen – dieser Schritt dauert, ist aber unverzichtbar, um das volle Aroma der Erfahrung zu entfalten. Eine kleine Prise Chaos einrühren – diese Zutaten bringen die nötige Würze ins Rezept des Kochalltags. Kurz vorm Servieren mit frischen Kräutern des Lernens abschmecken – sie verändern jeden Tag den Geschmack, machen ihn bunter und aufregender. Zum Schluss mit Stolz garnieren – das i-Tüpfelchen, wenn ein Gericht gelingt oder ein Gast lächelt.



Serviervorschlag:

Täglich genießen, nie ganz satt werden. Denn diese Ausbildung ist wie ein gutes Menü: Vielschichtig, mit Höhen und Tiefen – aber immer mit dem Geschmack von echter Erfüllung. Das Küchenpersonal sollte genauso gut riechen wie das Essen (Personal Hygiene)



Allergene und Unverträglichkeiten

Kann Spuren von Stress, Hektik und Überanstrengung enthalten. Überstunden, arbeiten am Wochenende und an Feiertagen gehören dazu

Optionale Ergänzung:
Ein Hauch von Trinkgeld wenn vorhanden!

Positive Nebeneffekte:

1. Jahr Ausbildungsvergütung: ca. 925€
2. Jahr Vergütung: ca. 1075€
3. Jahr Vergütung: ca. 1200€