



Leipziger
Verkehrsbetriebe

**Leipziger bieten Perspektiven –
aus Bildung wird bei uns Verantwortung.**

Ausbildung bei den Leipziger Verkehrsbetrieben

In einem Verkehrsunternehmen gibt es verschiedene Aufgaben und Berufe, deshalb bieten wir eine Vielzahl unterschiedlichster Ausbildungsberufe an. Wer eine Ausbildung in einem kollegialen Umfeld mit viel praktischem Training sucht, ist bei uns genau richtig. Über 96 Prozent unserer Auszubildenden schließen ihre Berufsausbildung mit Erfolg ab. Die Azubis der LVB haben eine unbefristete Übernahmegarantie. Unsere Auszubildenden schätzen besonders, dass es neben der fachlichen Berufsausbildung viele Aktivitäten gibt, bei denen man noch etwas dazu lernen, aber auch Spaß haben kann.

Koch/Köchin

Ausbildungsdauer

Koch/Köchin ist ein staatlich anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG) mit einer Ausbildungsdauer von 3 Jahren. Sie erfolgt im dualen System, also im Wechsel zwischen Berufsschule und Unternehmen.

Inhalte der Ausbildung

- Du erlernst alle Arbeiten zur Herstellung von Speisen.
- Wir machen dich vertraut mit dem Aufstellen eines Speiseplans und dem Einkauf von Lebensmitteln und Zutaten
- Ebenso steht die Organisation einer Küche auf deinem Lehrplan.
- Wir bringen dir bei, Speisen zur richtigen Zeit und Reihenfolge zuzubereiten.
- Du lernst, Kochen, Braten, Backen und Garnieren von allen Gerichten wie Beilagen, Salate oder Fisch- und Fleischgerichte
- Ebenso vermitteln wir dir alle Grundlagen zu Kalkulation von Preisen
- Und du erfährst alles über die Beratung von Gästen.

Organisation der Ausbildung

Die praktische Ausbildung findet in unserer Kantine im Straßenbahnhof Angerbrücke statt, zusätzlich gibt es Kooperationen mit Partnern in Leipzig für spezielle Ausbildungsinhalte. Grundsätzlich erfolgt der Wechsel zwischen praktischer Ausbildung (4 bis 6 Wochen) und Theorieunterricht in der Berufsschule (1 bis 2 Wochen) in Leipzig.

Voraussetzungen

- Du bereitest gern Essen für andere zu, dabei bist du sorgfältig und kreativ.
- Kochen bedeutet für dich auch, gut organisiert zu sein und gerne im Team zu arbeiten.
- Für das Essen anderer zuständig zu sein, ist für dich auch eine verantwortungsvolle Aufgabe, der du dich mit Geschick und Umsicht stellst.