Kliniken des Main·Taunus·Kreises GmbH

PRESSEINFORMATION

06.08.2013

Drei junge Köche lernen, den Brei nicht zu verderben

Das Vorbild der Eltern war entscheidend für die Berufswahl von Anna Ricci, Lars Petersen und Sascha Noah Krug, die am 1. August ihre Ausbildung als Köche in den Küchenbetrieben der Service-Gesellschaft der Kliniken des Main-Taunus-Kreises begonnen haben. Die drei Auszubildenden machen derzeit die ersten Schritte auf ihrem Berufsweg im Casino des Landratsamtes. Es folgen Ausbildungsabschnitte in den Küchen der Konrad-Adenauer-Schule und der Gesamtschule Am Rosenberg, die - wie das Casino - von der Service-Gesellschaft der Kliniken bewirtschaftet wird. Die Klinik-Zentralküche ist seit mehreren Jahren Caterer für insgesamt 13 Schulkantinen im Main-Taunus-Kreis.

Da in der Zentralküche der Kliniken in Kelkheim aufgrund des speziellen Zubereitungsverfahrens keine Ausbildung in allen geforderten Schritten möglich ist, findet sie in den Küchen an verschiedenen Standorten statt. Den theoretischen Teil ihrer dreijährigen Ausbildung absolvieren die Kochazubis an der Konrad-Adenauer-Schule in Kriftel.

Derzeit lernen acht Auszubildende in den Klinikküchenbetrieben, worauf es bei der Essenszubereitung ankommt. Sechs Jungköche haben in den letzten Jahren bereits ihre Ausbildung mit Erfolg beendet.

Schulabgänger mit Berufsziel Koch und Köchin können sich für den Ausbildungsbeginn im nächsten Jahr bei der Personalabteilung der Kliniken des Main-Taunus-Kreises schriftlich bewerben. Nähere Informationen finden Interessierte unter www.kliniken-mtk.de/ausbildung.

Pressestelle der Kliniken des Main-Taunus-Kreises

Claudia Planz
Kronberger Str. 36
65812 Bad Soden
Tel. 06196/65-7099
Fax: 06196/65-7091
E-Mail: cplanz@kliniken-mtk.de
Web: www.kliniken-mtk.de

PRESSEINFORMATION

Anna Ricci aus Eppstein hat eine italienische Köchin zur „Mama“. Da verwundert es nicht, dass die mediterrane Küche der Favorit der 19-Jährigen ist. Aber auch typisch deutsche Gerichte wie Schweinebraten gehören zu ihren Lieblingsspeisen.

Lars Petersen aus Hattersheim, dessen Vater Koch ist und von dem er die Freude am Kochen geerbt hat, hat sein Berufsziel mit Bedacht gewählt. Koch sein aber mit geregelten Arbeitszeiten - ohne Spät- und Nachtarbeit - das ist die sehr konkrete Berufsvorstellung des 19-Jährigen. Er liebt alle mit Käse überbackenen Gerichte.

Sascha Noah Krug hat bereits als Praktikant in einer Hofheimer Hotelküche und in der Konrad-Adenauer-Schule festgestellt, dass ihm das Kochen Spaß macht. Zwar sei das lange Stehen ganz schön anstrengend, aber daran gewöhne man sich wohl, hofft der 16-Jährige Hattersheimer. Er liebt die kroatische Küche, da hier die Wurzeln seiner Familie sind, und will als Koch im Ausland Karriere machen, am liebsten in den USA oder in England, um danach „als Koch berühmt zu werden“.

Pressestelle der Kliniken des Main-Taunus-Kreises

Claudia Planz
Kronberger Str. 36
65812 Bad Soden
Tel. 06196/65-7099
Fax: 06196/65-7091
E-Mail: cplanz@kliniken-mtk.de
Web: www.kliniken-mtk.de