

**KEIN ABSCHLUSS
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule - Beruf in NRW gestalten.

Koch (w/m/d), Fachkraft für (System-)Gastronomie (für Kreis Düren)

Angebotstag:

03.07.2025

Uhrzeit:

9:00 bis 13:00 Uhr

Beschreibung

Dein Tag in der Küche und im Service

Herzlich willkommen - Starte deine Gastro-Reise

Wir beginnen mit einem lockeren Kennenlernen und einem Überblick, was dich erwartet.

Kurz und knackig: Was macht ein Koch/Köchin? Was ist Systemgastronomie? Was ist das Besondere an der Gastro-Welt?

1. Rein in die Küche - Kochen und Kreieren

Du darfst direkt loslegen: Rühre in Töpfen, schneide Zutaten und hilf bei einfachen Gerichten!

Einblicke in das, was hinter den Kulissen läuft und wie es ist, für Gäste zu kochen.

Wir zeigen dir Profi-Techniken und geben dir die ersten Koch-Tricks an die Hand.

2 Systemgastronomie hautnah - Organisation und Service

Erlebe, was es heißt, alles zu managen: vom Bestellen bis zum Servieren.

Schau dir an, wie man in einer modernen Gastronomie-Kette arbeitet und welche Technik dabei hilft.

Du unterstützt beim Service, lernst, wie Bestellungen aufgenommen werden und was alles zum perfekten Gäste-Erlebnis gehört.

Forschungszentrum Jülich GmbH

Wilhelm-Johnen-Straße 1

52428 Jülich

DE

Unternehmensdarstellung:

Wandel gestalten: Das ist unser Antrieb im Forschungszentrum Jülich. Als Mitglied der Helmholtz-Gemeinschaft erforschen wir mit mehr als 7.000 Beschäftigten Optionen für die digitalisierte Gesellschaft, ein klimaschonendes Energiesystem und Ressourcen schützendes Wirtschaften. Natur-, Lebens- und Technikwissenschaften in den Bereichen Information, Energie und Bioökonomie verbinden wir mit besonderer Expertise im Höchstleistungsrechnen und setzen einzigartige wissenschaftliche Infrastrukturen ein.

Mit über 300 Auszubildenden sind wir einer der größten Ausbildungsbetriebe der Region. Wir bieten jährlich bis zu 115 Ausbildungsplätze und Duale Studiengänge in zahlreichen Berufen an.

Unternehmensgröße:

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und der Europäischen Union



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Ministerium für Arbeit,
Gesundheit und Soziales
des Landes Nordrhein-Westfalen



**KEIN ABSCHLUSS
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

3. Zusammenfassung & Austausch

Am Ende setzen wir uns nochmal zusammen und quatschen über deine Eindrücke.
Zeit für alle Fragen, die du zum Beruf, zur Ausbildung und zu deinen Karrierechancen in der Gastronomie hast!

Lust bekommen? Dann melde dich einfach zurück und wir klären alle Details! Wir freuen uns schon darauf, dir das Abenteuer Gastro zu zeigen - egal, ob du später in die Küche oder ins Management willst!

Bis bald und mit gastfreundlichen Grüßen

Veranstaltungsort:

Wilhelm-Johnen-Straße 1
52428 Jülich

Berufsfeld:

Dienstleistung

Anzahl Plätze gesamt:

8

Anzahl Plätze noch verfügbar:

8

Inhalt/e der Veranstaltung

- Informationen über das Unternehmen und über Berufe des Berufsfeldes
- Einblicke in Tätigkeitsfelder und das Anforderungsprofil
- Erkundung des Tätigkeitsortes und der Ausgestaltung der Arbeitsplätze
- Informationen über Praktika und Ausbildungsmöglichkeiten im Betrieb

Zusatzinformationen

An diesem Tag musst du bitte selbst Sorge für die Verpflegung tragen!

Anfahrtsbeschreibung: <https://www.fz-juelich.de/de/ueber-uns/kontakt/anfahrtsbeschreibung>

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und der Europäischen Union



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Ministerium für Arbeit,
Gesundheit und Soziales
des Landes Nordrhein-Westfalen



**KEIN ABSCHLUSS
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und der Europäischen Union



**Kofinanziert von der
Europäischen Union**

Ministerium für Arbeit,
Gesundheit und Soziales
des Landes Nordrhein-Westfalen

