

Pressemitteilung

25.08.2017

StudierendenwerkThüringen
Öffentlichkeitsarbeit
Dr. Elke Voß

Tel.: 03641 – 930 546
Fax: 03641 – 930 502

E-Mail: oe@stw-thueringen.de

Studierendenwerk Thüringen begrüßt neue Koch-Azubis

Ausbildung in Jenaer Mensen

Am 31.8.2017 begrüßt das Studierendenwerk Thüringen (Stw) seine neuen Auszubildenden in der Fachrichtung Koch/Köchin. Niklas Franke und Hamada Akl werden innerhalb der nächsten drei Jahre in den Jenaer Mensen ausgebildet.

Gleichzeitig verabschiedet das Studierendenwerk seine ehemalige Auszubildende Lisa Weber. Frau Weber hat am Standort Erfurt im Bereich Mensen&Cafeterien/Einkauf eine dreijährige Ausbildung zur Kauffrau für Büromanagement erfolgreich abgeschlossen und umgehend in einem anderen Unternehmen eine Tätigkeit aufnehmen können.

Die Ausbildung ist eine ungebrochene Tradition im Studierendenwerk Thüringen. Erfahrene Lehrausbilder und Küchenmeister stehen den Azubis zur Seite. In der Vergangenheit wurden vorwiegend Auszubildende der Fachrichtung Koch/Köchin aufgenommen. Doch seit einigen Jahren absolvieren auch Kaufleute für Büromanagement eine Ausbildung beim Stw.

„Wir würden gern noch mehr Auszubildende sowohl in der Kochausbildung als auch im Verwaltungsbereich aufnehmen“, wünscht sich Christina Sommermann, Leiterin Personalwesen im Stw Thüringen. „Leider gehen bei uns, ähnlich wie in vielen anderen Unternehmen auch, immer weniger Bewerbungen auf Ausbildungsplätze ein“, führt Sommermann fort.

Wer für das Ausbildungsjahr 2018 Interesse an einem Platz als Kaufmann/-frau für Büromanagement oder Koch/Köchin im Studierendenwerk Thüringen hat, kann sich gern im Stw bewerben oder zunächst informieren.

pw@stw-thueringen.de

Telefon: 03641 930547

Wir freuen uns auf neue Auszubildende!

Vor den künftigen Jungköchen liegen nun drei harte Lehrjahre. Auch im Zeitalter modernster Küchentechnik muss Fingerfertigkeit geübt werden und deshalb wird anfangs Gemüse noch per Hand geschnitten. Zum anspruchsvollen Ausbildungsprogramm gehören natürlich auch die Fleisch-, Fisch- und Wildvorbereitung, Suppen- und Dessertzubereitung sowie Backwaren. In der praktischen Ausbildung lernen die Azubis die Zubereitung der vielfältigsten Gerichte unter dem Gesichtspunkt schonender Garung kennen. Da die Essgewohnheiten der Mensagäste sehr unterschiedlich sind, stehen von kräftig-deftiger deutscher Küche über moderne vegetarisch/vegane Kost bis hin zu exotischen Besonderheiten vielfältigste Gerichte auf dem Lehrplan der Auszubildenden.

Die Azubis werden in alle Arbeitsprozesse eingebunden und können auch außerhalb des täglichen Mensabetriebs Erfahrungen im gastronomischen Bereich bei zahlreichen Sonderveranstaltungen sammeln.