



Mit dem nachstehenden Link gelangen Sie auf die betreffende horesga-Seite, klicken Sie dazu [hier](#)
 In der PDF-Datei befinden sich - je nach Ansicht - weitere Weblinks, über die Sie auf weitere horesga-Seiten geleitet werden.



Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer



Tierkühlbackwaren - Bakery Products
Produits boulangers - Prodotti da forno

Energiesparwunder
mit Energiestromkosten: mind. 3 Jahre
> Invernal > Invernal Zulu > Nachbau
> Last opening control > Abgabe Referenzliste



NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-L-APTOP
H x B x T 220 x 450 x 450 mm
ECO-GREENSTAR®-SAFE 100
H x B x T 220 x 350 x 270 mm






TÜV
Alle Minibars sind TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
Stromverbr. auch bis 0,39 kWh / Tag möglich
Bestimmt die stromsparendste Minibar der Welt


ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
Stromverbr. auch bis 0,19 kWh / Tag möglich
*Die wählbaren Minibar-Flüssigkeitsarten max. 30°C, entgeltlos. (2- und 400ml) 1. Kategorie mit 3 Typen Weinflaschen




Suche
Branchen
Medien

Lehre geschafft, was nun? / Karriereplanung



Vom Jungkoch zum Chef de Cuisine: Wie erklimmt man die Karriereleiter? Und worauf kommt es bei der Karriereplanung an? Tipps von Profis in Teil 1 unseres Schwerpunkts „Karrierewege in der Küche“ > Die Gastronomie ist ein perfektes Sprungbrett für eine Karriere, sagt Richard Beck, Vizepräsident des Verbands der Köche Deutschlands (VKD). „Wer wirklich motiviert ist, kann sehr weit kommen - auch mit Hauptschulabschluss“, so der Fachlehrer an der Städtischen Berufsschule II in Augsburg. „Küchenmeister erwerben automatisch die Hochschulreife, können also eine Universität besuchen.“ Sie könnten Ernährungswissenschaften oder Management studieren und dann in Führungspositionen in großen Unternehmen arbeiten. Auf dem Weg nach oben zählen vor allem Ehrgeiz, Durchhaltevermögen und Stressresistenz. Beck: „Wichtig ist, dass ein Koch über den Tellerrand hinausblickt, sich mit Kollegen austauscht und Inspiration sammelt.“ Der Verband der Köche Deutschlands bietet dafür eine wichtige Plattform. Überdies sei lebenslanges Lernen unerlässlich. Gerade junge Köche gingen direkt nach der Ausbildung ins Ausland. Auch Praktika bei Sterneköchen seien wichtig für den Lebenslauf. „Mit jedem Wechsel steigt der Stellenwert eines Kochs - und damit auch seine Qualifikation auf dem Weg nach oben“, betont Beck. ...ff




Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung

Titel **AHGZ**
 Ausgabe **2018-13**
 Seite **35**
 Verlag **Matthaes Verlag GmbH**

Branchen-Links

[Job & Karriere](#)

Zum Verlags-Archiv



Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung

Dank der Kooperation mit dem Matthaes Verlag, Stuttgart, können Sie im dorfgen DFV-Archiv diese oder weitere Informationen recherchieren. Falls Sie konkret den obigen Artikel suchen, sollten Sie im obigen Auszug [vorab](#) eine kurze Passage kopieren, die Sie im Verlags-Archiv direkt als Suchkriterium verwenden können. Das Archiv-Angebot ist ein ausschließlicher Service des Verlages.





SIBRA 50
Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

FÜR GEWINNER



HOGA
 Fachmesse Hotellerie Gastronomie & GV
 13.-15.1.2019 - Messe Nürnberg
Die Gastgeber-Messe
Jetzt Standplatz sichern!

GASTRO TAGE WEST

14.-16.10.2018
Messe Essen



Melitta Professional Coffee Solutions



TAFELSTERN professional porcelain
Leidenschaft für Tischkultur



Mehr Erfolg. Mehr Freude. Mehr Orderman

Cheesecake Dessert für Genießer von heute

NEU



frischli



Die gute Freiheit