



Ausbildung in der Augustinum Gastronomie

München · 2023



Augustinum Φ

Die Augustinum Gastronomie



Key Facts

- Bundesweit ca. 850 Mitarbeiter*innen
- Dezentrale, eigene Großküchen und Restaurants an 28 Standorten, davon
 - 23 Seniorenresidenzen
 - Tagungs- und Veranstaltungshotel Hofgut Algertshausen
 - Campus Augustinum Berchtesgadener Land (verschiedene Wohn-, Pflege- und Betreuungseinrichtungen)
 - Kantine der Samuel-Heinicke Realschule München
 - Kantine der Stiftung Pfennigparade München
 - Augustinum Werkstätten München Oberschleißheim
- Einkaufsvolumen ca. 18 Mio. € / Jahr
- Umsatz ca. 55 Mio. € / Jahr
- Kreative, moderne und innovative Gemeinschafts-Gastronomie, weit außerhalb der typischen Seniorenverpflegung!
- Viel Spielraum, sich einzubringen! Wer sich in Qualitäts-, Kreativ- und Arbeitskreisen engagieren möchte, um unser Angebot mitzugestalten und weiterzuentwickeln, ist herzlich willkommen!

Unser Angebot

Residenzen

- Frische Zubereitung in dezentralen Großküchen
- Frühstück als Buffet oder à la carte
- Mittag- und Abendessen täglich spontane Auswahl am Platz aus drei Menülinien, darunter die modern, gesunde und wohltuende Linie Augustinum Vital (speziell für Senior*innen aus den eigenen Reihen exklusiv fürs Augustinum in Zusammenarbeit mit Johann Lafer entwickelt)
- Zwischenverpflegung mit Kaffee- und Kuchenangebot am Nachmittag
- Apartmentservice
- Regelmäßige Ausrichtung von Hausfesten und privaten Feierlichkeiten

Pädagogische Einrichtungen

- Schul- und Kantinenverpflegung
- Inklusionsküchen
- Belieferung von Außenstellen



Auswahl an Projekten

Nachhaltigkeit

- Regelmäßige Erfassung und Analyse unserer Lebensmittelabfälle, Reflektion über ein Abfallanalysetool und Implementierung von Maßnahmen, um Lebensmittelmüll zu sparen (www.augustinum.de/rettetlebensmittel)
- Nachhaltigkeitsbeauftragte je Einrichtung
- Unterzeichnung einer freiwilligen Zielvereinbarung: Verringerung der Lebensmittelabfälle bis 2025 um 30 % und bis 2030 um 50 %

- Ausbau vegetarischer Speiseplan und Reduzierung der Gesamtfleischmenge, z.B. durch Augustinum Vital
- Stetiges Beschäftigen mit unserem Einkauf und dem Thema Tierwohl. Teilweise haben wir bereits Produkte im Umlauf, die vielen Kriterien entsprechen, z.B. Bio-Milch von der Gläsernen Molkerei, regionale Metzgereien, Fische aus Wildfang etc.
- Unterzeichnung eines Tierwohl-Manifests, um den Druck auf die Industrie, ein Tierwohl-Angebot bereitzustellen, weiter aufzubauen

Augustinum Vital

- Deutlich fleischreduziert und verbindet Genuss mit gesundheitsfördernden und wohltuenden Eigenschaften der Produkte, insbesondere für die Ernährung im Alter, exklusiv und aus den eigenen Reihen fürs Augustinum entwickelt (<https://augustinum.de/vital>)
- Innerhalb des Vitalmenüs einmal pro Woche ein Vitalgericht von Johann Lafer, kreiert und rezeptiert von ihm und dem Arbeitskreis Küche



**Donnerstag, 23. Juni
zur Abholung an der großen Insel
17.00 – 17.30 Uhr**

**½ Bio-Hähnchen vom Kräherhof
22,00 €**

Die besonders artgerechte Aufzucht der Tiere führt dazu, dass die Hühner besonders gesund und kräftig werden. Das Geflügel wird dadurch zwischen 1,8 und 2,5 kg schwer (gewöhnliches Grillhähnchen 0,7 – 1,2 kg).
Somit ergibt ein ½ Hähnchen 2 Portionen.

Wahlweise mit:
Pommes Frites, Kartoffelsalat oder Feldsalat mit Speck
je € 3,50

Augustinum Φ



Identifikation mit Genuss – wachsende Vielfalt von Eigenprodukten



Unsere Ausbildungsberufe

Köchin* Koch



Fachfrau *
Fachmann für
Restaurants und
Veranstaltungs-
gastronomie



Fachkraft für
Gastronomie



Köchin * Koch



Key Facts

Wie lange dauert die Ausbildung?

- ✓ 3 Jahre

Welcher Schulabschluss wird benötigt?

- ✓ Mind. Hauptschulabschluss

Was verdient man als Azubi? (Stand 01.01.2023)

- ✓ Erstes Ausbildungsjahr: 1.118,92 €
- ✓ Zweites Ausbildungsjahr: 1.175,72 €
- ✓ Drittes Ausbildungsjahr: 1.227,825 €

Wie sind die Arbeitszeiten?

- ✓ Schichtdienst mit 5-Tage-Woche über alle 7 Wochentage verteilt.
- ✓ Auch Wochenende und Feiertage möglich
- ✓ Dienstplan 4 Wochen im Voraus

Ausbildungsinhalte

Küche

- ✓ Grundlagen Lebensmittel
- ✓ Rezeptierung, Herstellung, Zubereitung und Anrichten von Nahrungsmitteln, Gerichten und Menüs
- ✓ Kalkulation von Waren und Preisen
- ✓ Annahme und Lagerung von Waren
- ✓ Hygieneregeln
- ✓ Lieferanten auswählen und Einkauf
- ✓ Koordination von Abläufen und Teams in der Küche
- ✓ Anleiten von Mitarbeiter*innen
- ✓ Umgang mit Geräten

Restaurant & Service

- ✓ Gästebetreuung und –beratung
- ✓ Verkaufen und Servieren von Speisen und Getränken
- ✓ Grundlagen und Zubereitung einfacher Getränke

Köchin * Koch



Welche Eigenschaften sollte ich mitbringen?

- ✓ Interesse an Lebensmitteln
- ✓ Team- und Kommunikationsfähigkeit
- ✓ Kunden- und Serviceorientierung
- ✓ Organisationstalent und Belastbarkeit
- ✓ Sorgfalt und Geschick
- ✓ Kreativität
- ✓ guter Geschmacks- und Geruchssinn

Späterer Arbeitsplatz & Weiterbildungsmöglichkeiten

In sämtlichen Küchen von z.B.

- ✓ Restaurants & Gasthöfen
- ✓ Hotels (auch international)
- ✓ Kreuzfahrtschiffen
- ✓ Catering
- ✓ Gemeinschaftsgastronomie, z.B. Augustinum
- ✓ Lebensmittelindustrie

- ✓ Betrieblicher Karriereweg, z.B. Spezialisierung auf Fachgebiete & Posten, Küchenchef*in oder Küchendirektor*in

- ✓ Weiterbildungen, z.B. zum* zur Geprüfter Diätkoch* Geprüfte Diätköchin, Fachwirt*in im Gastgewerbe, Geprüfte*r Küchenmeister*in oder Staatlich geprüfte*r Betriebswirt*in Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe.

Fachfrau * Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie



Key Facts

Wie lange dauert die Ausbildung?

- ✓ 3 Jahre

Welcher Schulabschluss wird benötigt?

- ✓ Mind. Hauptschulabschluss

Was verdient man als Azubi? (Stand 01.01.2023)

- ✓ Erstes Ausbildungsjahr: 1.118,92 €
- ✓ Zweites Ausbildungsjahr: 1.175,72 €
- ✓ Drittes Ausbildungsjahr: 1.227,825 €

Wie sind die Arbeitszeiten?

- ✓ Schichtdienst mit 5-Tage-Woche über alle 7 Wochentage verteilt.
- ✓ Auch Wochenende und Feiertage möglich
- ✓ Dienstplan 4 Wochen im Voraus

Ausbildungsinhalte

Restaurant, Service & Event

- ✓ Gästebetreuung und -beratung
- ✓ Verkaufen und Servieren von Speisen und Getränken, Zubereitung am Tisch des Gastes
- ✓ Grundlagen und Zubereitung Getränke
- ✓ Dekorieren von Gasträumen und Tischen
- ✓ Selbstständiges Führen von Servicestationen
- ✓ Koordination von Abläufen und Teams im Restaurant
- ✓ Anleiten von Mitarbeiter*innen
- ✓ Kassensysteme bedienen und abrechnen
- ✓ Konzeption, Planung, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen, Feierlichkeiten und Events

Küche

- ✓ Grundlagen Lebensmittel
- ✓ Zubereitung einfacher Gerichte und Anrichten
- ✓ Annahme und Lagerung von Waren
- ✓ Hygieneregeln

Fachfrau * Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie



Welche Eigenschaften sollte ich mitbringen?

- ✓ Spaß am Umgang mit Menschen
- ✓ Kontaktbereitschaft, Kunden- und Serviceorientierung
- ✓ Team- und Kommunikationsfähigkeit
- ✓ Organisationstalent
- ✓ Merkfähigkeit und rechnerische Fähigkeiten
- ✓ Interesse an Lebensmitteln und Getränken

Späterer Arbeitsplatz & Weiterbildungsmöglichkeiten

- ✓ Restaurants & Gasthöfe
- ✓ Hotellerie (national & international)
- ✓ Kreuzfahrt
- ✓ Catering
- ✓ Gemeinschaftsgastronomie, z.B. Augustinum
- ✓ Messewesen
- ✓ Veranstaltungs- und Eventbranche

- ✓ Betrieblicher Karriereweg, z.B. Restaurantleiter*in, Bankettleiter*in oder F&B-Manager*in

- ✓ Weiterbildungen, z.B. zum*zur Sommelier*Sommelière, Geprüfte*r Barmeister*in, Geprüfte*r Restaurantmeister*in, Fachwirt*in im Gastgewerbe, Geprüfte*r Veranstaltungsfachwirt*in, Staatlich geprüfte*r Betriebswirt*in Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe.

Fachkraft für Gastronomie



Key Facts

Wie lange dauert die Ausbildung?

- ✓ 2 Jahre

Welcher Schulabschluss wird benötigt?

- ✓ Mind. Hauptschulabschluss

Was verdient man als Azubi? (Stand 01.01.2023)

- ✓ Erstes Ausbildungsjahr: 1.118,92 €
- ✓ Zweites Ausbildungsjahr: 1.175,72 €
- ✓ Drittes Ausbildungsjahr: 1.227,825 €

Wie sind die Arbeitszeiten?

- ✓ Schichtdienst mit 5-Tage-Woche über alle 7 Wochentage verteilt.
- ✓ Auch Wochenende und Feiertage möglich
- ✓ Dienstplan 4 Wochen im Voraus

Ausbildungsinhalte

Schwerpunkt Restaurantservice

Restaurant, Service & Hauswirtschaft

- ✓ Gästebetreuung und -beratung
- ✓ Servieren und verkaufen von Speisen und Getränken
- ✓ Grundlagen und Zubereitung Getränke
- ✓ Gestaltung von Gasträumen
- ✓ Pflege von Gasträumen

Küche

- ✓ Grundlagen über Lebensmittel
- ✓ Zubereitung einfacher Gerichte und Anrichten
- ✓ Annahme und Lagerung von Waren
- ✓ Hygieneregeln

Fachkraft für Gastronomie



Welche Eigenschaften sollte ich mitbringen?

- ✓ Spaß am Umgang mit Menschen
- ✓ Kontaktbereitschaft, Kunden- und Serviceorientierung
- ✓ Team- und Kommunikationsfähigkeit
- ✓ praktische Begabung
- ✓ Interesse an Lebensmitteln und Getränken

Späterer Arbeitsplatz & Weiterbildungsmöglichkeiten

- ✓ Restaurants, Gasthöfe, Cafés & Bars
- ✓ Hotellerie
- ✓ Catering
- ✓ Gemeinschaftsgastronomie, z.B. Augustinum
- ✓ Systemgastronomie

- ✓ 3. Ausbildungsjahr anhängen, z.B. zum*zur Fachmann*frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

- ✓ Weiterbildungen, z.B. zum*zur Sommelier*Sommelière, Geprüfte*r Barmeister*in, Geprüfte*r Restaurantmeister*in, Fachwirt*in im Gastgewerbe, Staatlich geprüfte*r Betriebswirt/-in Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe.

Unsere Standorte

