

**Zwischenzeugnis für Herrn Langer, Koch als Küchenleitung in der städtischen Kindertagesstätte Oststadtpark**

Herr Jacek Langer, geboren am 27.11.1986, ist seit dem 20.05.2019 bei der Stadt Pforzheim im Amt für städtische Kindertageseinrichtungen als Koch /Küchenleitung in einem befristeten Arbeitsverhältnis beschäftigt. Er ist der städtischen Kindertagesstätte Oststadtpark zugewiesen. Seine wöchentliche Arbeitszeit beträgt 30 Wochenstunden.

Die Kindertagesstätte Oststadtpark bietet 86 Kindern im Alter von 3 bis 12 Jahren eine ganzheitliche Betreuung und Förderung. Dies erfolgt teilweise in Ganztagesbetreuung und somit werden täglich bis zu 80 warmen Mahlzeiten für Kindergarten- und Hortkinder in der hauseigenen Frischkostküche zubereitet. Zusätzlich beliefert die Kindertagesstätte Oststadtpark noch eine weitere städtische Einrichtung, so dass ca. 100 Essen täglich frisch zubereitet werden.

Zu seinen Aufgaben gehört:

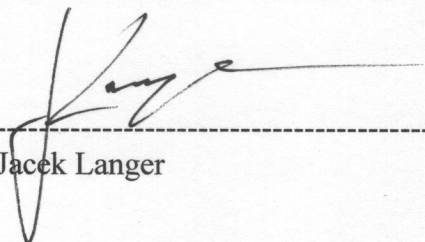
- Hauptschwerpunkt ist die Zubereitung der täglichen Mittagessen.
- Die Gestaltung eines abwechslungsreichen und kindgerechten Speiseplans unter Berücksichtigung, der von der Stadt vorgegebenen Richtlinie „mindestens 10% Bio“.
- Die Kalkulation, Bestellung und Organisation der Vorrats- und Lagerhaltung von Lebensmitteln und den sonstigen benötigten Verbrauchs- und Hygieneartikeln.
- Die Reinigung und Pflege der Arbeitsmaterialien in Zusammenarbeit mit einer Hauswirtschaftskraft und Spülkraft.

Darüber hinaus werden arbeitsorganisatorische Abläufe in der Verwaltung und im Wareneinkauf von ihm optimiert.

Herr Langer erfüllt seine Aufgaben als Koch stets zu unserer vollsten Zufriedenheit. Seine Arbeit wird von der Einrichtungsleitung von Anfang an positiv bewertet. Seine Arbeitsweise zeichnet sich durch eine sehr gute Organisation, ein hohes Arbeitstempo und Selbständigkeit, unter Einhaltung der Hygienerichtlinien nach HACCP, aus.

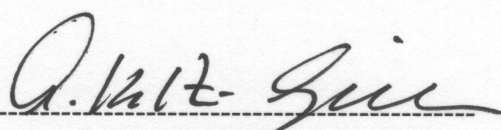
Sein persönliches Verhalten gegenüber Vorgesetzten und Kolleginnen ist jederzeit einwandfrei. Er ist allseits anerkannt und geschätzt.

Dieses Zwischenzeugnis wird auf Wunsch von Herrn Langer erstellt, da das befristete Arbeitsverhältnis in absehbarer Zeit endet.



---

Jacek Langer



---

Annette Klotz-Günther (Leiterin)



*Das Goldene Lamm*

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

## ARBEITSZEUGNIS

Herr Jacek Langer, geboren am 27. November 1986, war in der Zeit vom 01. August 2017 bis 31. März 2018 in unserem Hause in der Position des

### **Sous-Chefs**

beschäftigt.

Unser Hotel der ★★★★★ Kategorie verfügt über 45 geschmackvoll eingerichtete Hotelzimmer und Junior-Suiten, drei Salons für Veranstaltungen und Tagungen bis zu 180 Personen, sowie das gehobene à la carte - Restaurant „Das Goldene Lamm“ mit seiner regionalen und kreativen Küche.

Die Aufgaben von Herrn Langer umfassten die Vorproduktion und die Zubereitung der Speisen während und für den à la carte- und Bankettservice, die Sauberkeit und Ordnung des Postens, die Überwachung der postenspezifischen Läger samt Einkauf in der Vertretungsfunktion des Küchenchefs, das Vorschlagen und die Kalkulation von neuen Speisen für die jeweils aktuelle Speisekarte. Auch die Führung und Einweisung der ihm unterstellten Mitglieder der Küchenbrigade gehörten zu seinen Obliegenheiten.

Herr Langer arbeitete sich aufgrund seiner sehr guten fachlichen Kenntnisse und Fertigkeiten sowie seiner Einsatzbereitschaft sehr schnell in sein Aufgabengebiet ein. Er war auf allen Posten sehr versiert, was ihm die Anerkennung der gesamten Brigade einbrachte.

Wir haben Herrn Langer als einsatzfreudigen und sehr zuverlässigen Mitarbeiter kennen gelernt, der die ihm übertragenen Arbeiten stets zu unserer vollsten Zufriedenheit erledigte und sich immer für den Betrieb einsetzte.

Dank seiner natürlichen Freundlichkeit und seiner ausgeglichenen Art war er bei Vorgesetzten und Mitarbeitern gleichermaßen sehr beliebt.



*Das Goldene Lamm*

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

Hervorheben möchten wir Herrn Langers Kreativität und sein stetiges Streben nach kulinarischer Verbesserung. Durch seinen Einsatz und sein Wirken hat er zur Behauptung der Marktposition unseres Restaurants in der Region beigetragen. Seine Kochkünste fanden bei unserem internationalen und anspruchsvollen Gästekreis großen Anklang.

Herr Langer verlässt unser Haus auf eigenen Wunsch, um sich neuen beruflichen Herausforderungen zu stellen. Für seine berufliche und private Zukunft wünschen wir ihm alles Gute und danken ihm sehr für die geleistete Mitarbeit.

Aalen, 01. April 2018

Alexander Asbrock  
Inhaber

Jürgen Rentschler  
Küchenmeister



# Prüfungszeugnis

nach § 37 Berufsbildungsgesetz

**Jacek Langer**

geboren am 27. Januar 1986 in Königsdorf/Polen hat die Abschlussprüfung  
in dem staatlich anerkannten Ausbildungsberuf

**Koch**

mit dem **Gesamtergebnis befriedigend (73 Punkte)** bestanden.

	Note	Punkte
<b>Praktische Prüfung</b>		
Prüfungsaufgaben	ausreichend	58
<b>Schriftliche Prüfung</b>		
Technologie	gut	84
Warenwirtschaft	sehr gut	94
Wirtschafts- und Sozialkunde	gut	87

Karlsruhe, 2. Februar 2012

  
Präsident



  
Hauptgeschäftsführer

# Johann-Georg-Doertenbach-Schule Calw

## ZEUGNIS

### DER GEWERBLICHEN BERUFSSCHULE

Klassenstufe Fachstufe I Schuljahr 2010/2011

Vor- und Zuname **Jacek Langer**

geboren am **27. November 1986**

in **Königsdorf**

Fachklasse für **Koch / Köchin**

Verhalten **-gut-**

Mitarbeit **-gut-**

#### Leistungen in den einzelnen Fächern:

##### Allgemeiner Bereich

Religionslehre/Ethik -----

Deutsch **-gut-**

Gemeinschaftskunde **-gut-**

Wirtschaftskunde **sehr gut**

##### Wahlpflichtbereich

Computertechnik -----

Zusatzqualifikation im  
Gastgewerbe -----

##### Fachlicher Bereich

Technologie **sehr gut**

Warenwirtschaft **sehr gut**

Technologiepraktikum **sehr gut**

Fremdsprache  
( Englisch ) **-gut-**

Sport -----

Bemerkungen **Jacek Langer hat das Klassenziel erreicht.  
Der Schüler erhält ein Lob.**

Datum 6. Mai 2011

  
Schulleiter



  
Klassenlehrer

Gesehen! Erziehungsberechtigter

Für die Berufserziehung des Schülers Mitverantwortlicher

Notenstufen:

sehr gut ( 1 ), gut ( 2 ), befriedigend ( 3 ), ausreichend ( 4 ), mangelhaft ( 5 ), ungenügend ( 6 )

  
**Hotel Residenz**  
KINGHOTEL KARLSRUHE  
Bahnhofplatz 14-16, 76137 Karlsruhe  
Tel. 0721 / 37 15 0 Fax 0721 / 37 15 113  
(Ausbildungs- bzw. Arbeitsstätte)  
eMail: info@hotel-residenz-ka.de  
www.hotel-residenz-ka.de



Bescheinigung

Vor- und Zuname: Jacek Langer  
geboren am: 27.11.1986  
in: Bad Königsdorf (Polen)

erfüllt die Voraussetzungen für den schulischen Teil der Fachhochschulreife nach § 2 der Verordnung des Kultusministeriums über den Erwerb der Fachhochschulreife in der gymnasialen Oberstufe und hat die Schule verlassen.

Fächer und Kursleistungen:

Fächer	Anrechenbare Kursleistungen		Anrechnung	
	einfache Wertung		Punktezahl bei	
	Schulhalbjahr 12.1	Schulhalbjahr 12.2	zweifacher Wertung	einfacher Wertung
4 zweifach zu wertende Kurse:				
	Punkte	Punkte		
Technik	05	04	18	
Deutsch	09	07	32	
11 einfach zu wertende Kurse:				
	Punkte	Punkte		
Englisch	05	02		07
Mathematik	04	06		10
Geschichte /Gemeinschaftskunde	08	08		16
Chemie	06	05		11
Sport	12	10		22
Religion (rk)	11			11
Zwischensummen			50	+ 77
Gesamtpunktzahl			127	

Durchschnittsnote für die Vergabe von Studienplätzen: 3,4 (nach Ziffern)      drei-Komma-vier (nach Buchstaben)

Bemerkungen:  
Das Zeugnis der Fachhochschulreife wird ausgestellt, wenn nach § 3 der Verordnung der berufsbezogene Teil der Fachhochschulreife nachgewiesen ist.

Die Voraussetzungen für die Erteilung dieser Bescheinigung entsprechen der Übereinkunft der Länder Baden-Württemberg, Brandenburg, Bremen, Hamburg, Hessen, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Saarland, Sachsen-Anhalt und Schleswig-Holstein über den Erwerb der Fachhochschulreife (schulischer Teil) in der gymnasialen Oberstufe vom 17. November 2004 in ihrer jeweils geltenden Fassung.

Datum: 13.06.2007  
Schulleiter/in: [Signature]  
Anmerkung:  
Die Gesamtpunktzahl (mindestens 095 und höchstens 285 Punkte), die sich aus den anrechenbaren Kursen ergibt, wurde nach der auf der Rückseite abgedruckten Tabelle in die Durchschnittsnote umgerechnet.

