

Koch / Köchin

Es handelt sich hier um einen anerkannten Ausbildungsberuf.

Die Ausbildung dauert 3 Jahre und findet im wesentlichen im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule statt. Unter bestimmten Voraussetzungen ist eine Verkürzung der Ausbildung möglich.

Die Auszubildenden lernen während der Ausbildung:

- wie man sich als Gastgeber den Gästen gegenüber verhält, diese empfängt, betreut und angemessen über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informiert,
- welche fremdsprachlichen Fachbegriffe in diesem Beruf wichtig sind,
- welche Arbeitsschritte zu bewältigen sind und wie man sie sinnvoll plant,
- wie man Produkte des Küchenbereichs auf ihre Beschaffenheit prüft und sie ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnet,
- wie man einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezeptur, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereitet und sie anrichtet,
- worauf man bei der Zubereitung von Aufguß- und Heißgetränken achten muß und wie man Getränke ausschenkt,
- welche Arbeiten im Büro anfallen, z.B. die Führung von Karteien und Dateien,
- wie man Warenlieferungen in Empfang nimmt, sie auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüft und weitere betriebsübliche Maßnahmen einleitet,
- wie Waren zu lagern sind und Lagerbestände kontrolliert werden.

Vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres findet eine Zwischenprüfung statt.

Im 3. Ausbildungsjahr lernen die Auszubildenden noch dazu:

- wie man Reklamationen entgegennimmt, bearbeitet und Lösungen aufzeigt,
- wie Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten werden, und wie man Bestellungen einleitet,
- wie Preise nach betrieblichen Kalkulationsschemata zu ermitteln sind,
- wie man anlaßbezogen dekoriert,
- worauf bei der Erstellung werbewirksamer Angebote zu achten ist,
- wie man Marinaden, Panierungen und Füllungen herstellt,
- wie Salate, Gemüse, Kartoffeln, Hülsenfrüchte u.a. zubereitet werden,
- was bei der Herstellung von Suppen und Saucen zu beachten ist,
- wie Fisch, Schalen- und Krustentiere zubereitet und verarbeitet werden,
- wie Fleisch, Innereien, Wild und Geflügel zu Gerichten verarbeitet werden,
- wie man Vorspeisen herrichtet und kalte Platten anrichtet,
- wie Quark, Joghurt, Eierspeisen und Käsegerichte zubereitet werden,
- wie man Teige und Massen herstellt und verarbeitet,
- wie man Desserts und Süßspeisen zubereitet und anrichtet.

Nach erfolgreichem Abschluss der Ausbildung und entsprechender Berufspraxis haben Sie die Möglichkeit der Fortbildung zum/zur:

- Küchenmeister/in
- Betriebswirt/in (staatlich geprüft)
- Techniker/in - Fachrichtung Lebensmittelverarbeitung oder Lebensmitteltechnik
- Betriebsleiter/in - Hotel und Gaststätten