

KOCH / KÖCHIN

Köche verrichten alle Tätigkeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Dazu zählen handwerkliche Fertigkeiten und die Anwendung küchentechnischer Verfahren sowie die Planung und Kalkulation von Menüfolgen. Das Arbeitstempo umfasst ebenso die Erarbeitung von Menüvorschlägen und die Beratung von Gästen.

Ausbildungsvoraussetzungen:

- * Realschulabschluss oder Abitur
- * Anwendungsbereites Grundwissen in Deutsch und Mathematik
- * Fremdsprachenkenntnisse
- * gute körperliche Verfassung
- * Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit
- * Lern- und Leistungsbereitschaft
- * Ausdauer und Belastbarkeit
- * Kreativität und Flexibilität
- * Konzentrationsfähigkeit
- * Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein
- * Team- und Kommunikationsfähigkeit

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Ausbildungsinhalte:

- * Herstellen und Zubereiten von Nahrungsmitteln
- * Einsatz professioneller Küchentechnik und moderner Arbeitsgeräte
- * Berücksichtigung der ernährungsphysiologischen, ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten
- * Hygienevorschriften beachten
- * Produkte präsentieren, am Gast arbeiten und Gäste beraten

Berufsschule: Blockunterricht

Berufsaussichten:

Köche beginnen ihre Karriere als Commis de Cuisine und können bis zum Küchendirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) aufsteigen. Die Einsatzmöglichkeiten eines Koches sind vielseitig, sei es in der Küche eines Restaurants, Hotels oder Kurbetriebes, einer Kantine oder gar Kreuzfahrtschiffes. Durch ihre Ausbildung erhalten Köche ideale Voraussetzungen für die selbständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

Fortbildungsmöglichkeiten:

Meisterkurs (Küchenmeister)
Hotelfachschule (staatl. Geprüfter Betriebswirt, Gastronom)
Spezielle Fortbildung, z.B. zum Diätkoch
Auslandsaufenthalte
Fachseminare

