

Koch/Köchin (m/w/d)



Berufstyp:

Anerkannter Ausbildungsberuf

Ausbildungsart:

Duale Ausbildung im Gastgewerbe (geregelt durch Ausbildungsverordnung)

Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Lernorte:

Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

Was macht man in diesem Beruf?

Köche und Köchinnen arbeiten viel mit der Hand und verwenden Küchengeräte und -maschinen. Sie tragen Arbeitskleidung, zum Beispiel weiße Kittel, Schürzen und Hauben. Vorwiegend sind sie in den Küchen von Restaurants, Kantinen oder Krankenhäusern tätig, gegebenenfalls auch an Bord von Schiffen. In kleineren Küchen arbeiten sie zum Teil allein, in größeren sind sie an einzelnen Kochposten tätig. In den Küchen ist es oft eng und heiß, Gerüche und Dämpfe liegen in der Luft, beim Grillen auch Rauch. In der Gastronomie sind Nacht-, Wochenend- und Feiertagsarbeit üblich. Wenn Köche und Köchinnen zum Beispiel auf Kreuzfahrtschiffen

beschäftigt sind, sind sie oft für längere Zeiträume unterwegs. Der Boden schwankt und in Kombüse ist der Raum stark eingeschränkt. Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln und der Reinigung von Geräten beachten Köche und Köchinnen sorgfältig und verantwortungsbewusst die Hygienevorschriften, leiten zum Teil das Küchenpersonal an und organisieren die Arbeiten. Geschickt zerlegen sie Fische und Fleisch oder schneiden Gemüse und hantieren mit schweren Töpfen. Meist stehen sie. Das ist körperlich anstrengend. Bei der Zusammenstellung von Menüfolgen, der Kombination von Zutaten wie auch beim Anrichten von Speisen ist Kreativität wichtig, für das Abschmecken der Speisen ein guter Geruchs- und Geschmackssinn.

Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben.

Berufliche Weiterbildung

Aufstiegsweiterbildung bietet die Möglichkeit, beruflich voranzukommen und in Führungspositionen zu gelangen, zum Beispiel durch die Prüfung als Küchenmeister/in. Ein Studium eröffnet weitere Berufs- und Karrierechancen, zum Beispiel durch einen Bachelorabschluss im Studienfach Ernährungswissenschaft, Ökotrophologie oder Lebensmitteltechnologie.



BERUFSBILD



Deine Ausbildungsinhalte

Die Ausbildung wird parallel im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule durchgeführt. Der Berufsschulunterricht findet an bestimmten Wochentagen oder als Blockunterricht statt:

Auszug aus dem Ausbildungsrahmenplan und dem Rahmenlehrplan:

- Umgang mit Gästen und Teammitgliedern
- Annahme und Einlagerung von Waren
- Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln
- Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche
- Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst
- Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten
- Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen
- Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen
- Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch

- Verarbeitung und Zubereitung von Fisch
- Herstellung von Süßspeisen und Desserts
- Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen
- Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen
- Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche
- Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten
- Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen
- küchentechnische Verwaltungsprozesse
- Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen
- Anleitung und Führung von Mitarbeitenden

Ausbildung in der Berufsschule in den Lernfeldern:

- Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren
- Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen
- In der Küche arbeiten
- Das Restaurant vorbereiten und pflegen
- Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen
- Suppen und Soßen herstellen und präsentieren
- Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren
- Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren
- Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten
- Süßspeisen herstellen und präsentieren
- Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten
- Speisenangebote für Veranstaltungen gasterorientiert planen
- Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren
- Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen



Quelle:
Bundesagentur für Arbeit