

## Koch/Köchin

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Arbeitsgebiet

Köche/Köchinnen stellen Speisen her, planen Menüfolgen und präsentieren Produkte. Gefragt sind: Ausgezeichneter Geschmacks- und Geruchssinn, Kreativität, Umsicht, Teamgeist, gute Konstitution und Belastbarkeit.

Berufliche Fähigkeiten

Köche/Köchinnen

- beherrschen arbeits- und küchentechnische Verfahren und wenden Hygienevorschriften an,
- berücksichtigen ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte,
- stellen Suppen und Soßen her,
- bereiten Fisch, Schalen- und Krustentiere zu,
- verarbeiten Fleisch und Innereien, Wild und Geflügel,
- bereiten pflanzliche Nahrungsmittel und Sättigungsbeilagen zu,
- stellen Süßspeisen, Eierspeisen sowie Speisen aus Molkereiprodukten her,
- stellen Vorspeisen her und richten kalte und warme Platten an,
- beherrschen Grundlagen der Kalkulation,
- erarbeiten Menüvorschläge und beraten Gäste.

Ausbildungsschwerpunkte

- Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Umweltschutz
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
- Hygiene
- Küchenbereich
- Servicebereich
- Büroorganisation und -kommunikation
- Warenwirtschaft
- Werbung und Verkaufsförderung
- Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren
- Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln
- Herstellen von Suppen und Soßen
- Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren
- Verarbeiten von Fleisch und Innereien
- Verarbeiten von Wild und Geflügel
- Verarbeiten von Fleisch und Innereien
- Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten
- Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern
- Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen
- Herstellen von Süßspeisen
- Wirtschaftsdienst