



# AUSBILDUNGSBERUF

## Koch/Köchin



### Ausbildungsdauer: 4 Jahre

Die Ausbildung findet im Anschluss an die Ausbildung zum Fachpraktiker\*in Küche statt. Die Ausbildung findet an zwei Tagen pro Woche in der Berufsschule statt. Zusätzlich erhalten die Schüler individuellen Förderunterricht. Der IHK Gesellenbrief entspricht dem Abschluss der Regelberufsschule.

### Aufgaben und Tätigkeiten:

Köche und Köchinnen verrichten alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Wenn sie einen Speiseplan aufgestellt haben, kaufen sie Lebensmittel und Zutaten ein, bereiten sie vor oder lagern sie gegebenenfalls ein. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche und sorgen dafür, dass die Speisen rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge fertiggestellt werden.

In kleineren Küchen kochen, braten, backen und garnieren Köche und Köchinnen alle Gerichte selbst. In Großküchen sind sie meist auf die Zubereitung bestimmter Speisen spezialisiert, etwa auf Beilagen, Salate oder Fisch- und Fleischgerichte. Zu ihren Aufgaben gehört es auch, die Preise zu kalkulieren und Gäste zu beraten.

### Ausbildungsinhalte:

Die Auszubildenden lernen beispielsweise:

- wie man im Restaurant serviert und Vorbereitungsarbeiten ausführt
- wie man Speisen und Getränke selbstständig zubereitet und anrichtet
- wie man Waren richtig lagert und die Lagerbestände kontrolliert
- welche Hygienevorschriften man im Gastgewerbe beachten muss
- wie man Räume und Tafeln für verschiedene Anlässe dekoriert
- wie man Gasträume und ihre Einrichtung reinigt und pflegt

### Voraussetzungen:

- Gute körperliche Konstitution, die meisten Tätigkeiten im Stehen und Gehen
- Kontaktfreude und Serviceorientierung

