

Koch/Köchin

Die Tätigkeit im Überblick

Köche und Köchinnen bereiten unterschiedliche Gerichte zu und richten sie an. Sie organisieren alle Arbeitsabläufe in der Küche, stellen Speisepläne auf, kaufen Zutaten ein und lagern sie fachgerecht. Hauptsächlich arbeiten sie in den Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen. Darüber hinaus sind sie in der Nahrungsmittelindustrie für Hersteller von Fertigprodukten und Tiefkühlkost tätig. Auch Schifffahrtsunternehmen beschäftigen auf größeren Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffen Köche und Köchinnen.

Die Ausbildung im Überblick

Koch/Köchin ist ein anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG). Diese bundesweit geregelte 3-jährige Ausbildung wird im Gastgewerbe angeboten. Auch eine schulische Ausbildung ist möglich.

Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit **Hauptschulabschluss** ein.

Kompetenzen

Die folgende Liste enthält eine Auswahl der wichtigsten Fertigkeiten und Kenntnisse. Die Auswahl dieser berufsbezogenen Kompetenzen erfolgt auf Basis der Ausbildungsordnung sowie der Auswertung von Stellen- und Bewerberangeboten.



Kernkompetenzen, die man während der Ausbildung erwirbt:

- Arbeit nach Rezeptur
- Beilagenzubereitung
- Bratenzubereitung
- Einkauf, Beschaffung
- Garnieren (Speisen)
- Gemüse-, Salatzubereitung
- Kalkulation
- Pâtisserie, Süßspeisen
- Soßen-, Marinadenzubereitung
- Speisekarten, -pläne zusammenstellen
- Speisen zubereiten und anrichten
- Suppenzubereitung
- Vorspeisen (Hors d'oeuvre) zubereiten
- Warenannahme, Wareneingangskontrolle

Weitere Kompetenzen, die für die Ausübung dieses Berufs bedeutsam sein können:

- A-la-carte-Küche
- Arbeitsvorbereitung
- Backen
- Bankett-Küche
- Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (Gesundheitszeugnis)
- Getränkemarkt
- Lebensmittelhygiene
- Partyservice
- Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- Restaurantservice
- Rezepturen entwickeln
- Teig herstellen
- Vorratshaltung

