

ELEMENTARE VIELFALT

DEINE AUSBILDUNG IN DER CHEMIE-BRANCHE



KOCH/KÖCHIN

Feine Speisen sind Genuss pur – ob früh morgens, mittags oder abends. Für die Zubereitung braucht man neben einem guten Rezept auch das gewisse Etwas. Ob im Gourmetrestaurant oder in einer Betriebskantine – Köche sind als die Meister des Geschmacks gefragt.

INHALT UND ABLAUF

Köchinnen und Köche haben ein besonderes Gespür für Geschmack und Kreation. Sie wissen, was den Leuten schmeckt und was sie anspricht. In deiner Ausbildung lernst du, Einkaufspläne zu kalkulieren, Lebensmittel einzukaufen und daraus leckere Gerichte zuzubereiten und anzurichten. Zudem erarbeitest du Speisepläne und Menüvorschläge. Dabei berücksichtigst du immer zwei Aspekte: Es soll schmecken und gesund sein. Während der Ausbildung kannst du deine Kreativität entfalten – denn Spitzenköche fallen nicht einfach vom Himmel.

Während deiner Ausbildung lernst du beispielsweise

- Menüs und Speisepläne zusammenstellen
- Speisen zubereiten und anrichten
- Lebensmittel lagern und kontrollieren
- Küchengeräte und -maschinen einsetzen
- Hygienevorschriften kennen und einhalten

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Bei guten schulischen und betrieblichen Leistungen ist eine Verkürzung der Ausbildungszeit möglich. Die zuständige Industrie- und Handelskammer und der Betrieb müssen zustimmen.

Prüfung

Die Ausbildung endet mit der Abschlussprüfung vor der Industrie- und Handelskammer. Sie besteht aus einem praktischen und einem schriftlichen Teil. Eine Zwischenprüfung findet am Ende des zweiten Ausbildungsjahres statt.

Allergien

Von der Ausbildung wird bei Lebensmittelallergien abgeraten – z.B. Mehlstauballergie.

Servicezeiten

Köche arbeiten häufig zu Zeiten, in den sich andere Menschen entspannen und genießen. Aber dazu bist du gerne bereit. Als Ausgleich für diesen Einsatz steht dir ein Zeitausgleich an einem Wochentag zu.

ANFORDERUNGEN

Du kochst gerne und kennst dich mit der Speise- und Getränkekunde aus? Bringst du außerdem folgende Voraussetzungen mit, hast du gute Chancen, dabei zu sein.

Kreativität

Du probierst gerne Neues aus und hast ein Gefühl dafür, Speisen ansprechend zu präsentieren.

Geschmacksempfinden

Du verfügst über einen ausgeprägten Geruchs- und Geschmackssinn.

Erfahrung

Idealerweise bringst du schon erste Erfahrungen im gastronomischen Bereich mit, z.B. über ein Praktikum oder einen Ferienjob.

Hygiene

Du legst Wert auf Sauberkeit – bei dir selbst, in der Küche und am Esstisch.

Schulabschluss

Du hast mindestens einen guten Hauptschulabschluss oder Realschulabschluss.

Jeder Ausbildungsbetrieb hat zudem seine eigenen Anforderungen an die Bewerber. Mach dich auf der Website des Unternehmens schlau.

KARRIEREPERSPEKTIVEN

Und wie geht's für dich als Koch/Köchin dann weiter? In der Gastronomie sind qualifizierte Fachkräfte gefragt.

Nach erfolgreich abgeschlossener Abschlussprüfung stehen Ausübungsmöglichkeiten in allen Küchen von Restaurants, Kantinen, Kongresszentren, Pensionen, Hotels, Gast- und Raststätten und den Hochsee- und Küstenfahrgastschiffen zur Auswahl.

Als Koch/Köchin kannst du wählen, welchen Weg du einschlägst. Durch die Teilnahme an Lehrgängen, Kursen oder Seminaren spezialisierst du dich z.B. auf regionale und internationale Küche, Diätwesen, vegetarische Küche, Süßspeisen oder Ernährungslehre.

Mit entsprechender Berufserfahrung kannst du deinen Aufstieg anvisieren. Du kannst dich weiterbilden:

- Küchenmeister/in
- Hotelfachwirt/in
- Betriebswirt/in Hotel/Gaststätten



Aktuelle Informationen zur Vergütung und freie Ausbildungsplätze findest du auf unserer Website.

