

Berufsbild Köchin / Koch

Wie sieht die Arbeit eines Koches aus?

- Herstellung von Speisen und Nahrungsmitteln
- Anwendung arbeits- und küchentechnischer Verfahren
- Planung und Kalkulation von Menüfolgen
- Erarbeitung von Menüvorschlägen
- Beachtung von ökonomischen, ökologischen und ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten und der Hygienevorschriften
- Produktpräsentation und Gästeberatung
- Küchenorganisation
- Bestellung/ Einkauf von Lebensmitteln und deren fachgerechte Lagerung

Welche Voraussetzungen muss ich mitbringen?

- Abitur, Real- oder Hauptschulabschluss
- handwerkliches Geschick und Kreativität
- gute körperliche Verfassung
- Belastbarkeit
- schnelle Auffassungsgabe
- kalkulatorische Fähigkeiten
- guten Geschmackssinn
- Bereitschaft zu Wochenend- und Feiertagstätigkeit, Schichtarbeit
- gepflegte Erscheinung
- klare, kultivierte, kompetente Ausdrucksweise

Wie lange dauert die Ausbildung?

3 Jahre

Wie sind meine Berufsaussichten?

- vom Commis de Cuisine bis zum Küchen- oder Wirtschaftsdirektor (F & B Manager) ist alles möglich
- Einsatzmöglichkeiten: Restaurant, Kurbetrieb, Hotel, Kantine, Schiff, Krankenhaus, Cateringfirma
- Nahrungsmittelbranche bei Herstellern von Fertiggerichten und Tiefkühlkost

Was habe ich für Fortbildungsmöglichkeiten?

- Meisterkurs (Küchenmeister)
- Hotelfachschule (Staatlich geprüfter Betriebswirt, Gastronom)
- spezielle Fortbildung (z. B. Diätkoch)
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare

