

Beikoch^{*}



Die rechte Hand des Koches: Der Beikoch gilt als Allrounder in der Küche, der unter Anleitung des Kochs überall eingesetzt werden kann. Seine Aufgaben reichen von handwerklicher Zuarbeit bis zur Ausgabe des Essens. Er stellt die erforderlichen Zutaten für ein Gericht zusammen, putzt und zerkleinert Obst und Gemüse, portioniert und

mariniert Fleisch u.v.m. Neben diesen unterstützenden Arbeiten übernimmt der Beikoch auch die Zubereitung von Speisen nach Rezept und bereitet unterschiedlichste Salate, Vorspeisen und Desserts vor. Darüber hinaus kümmert er sich um die fachgerechte Lagerung der Lebensmittel und behält die Verfallsdaten im Auge.



Beikoch*

Einsatzmöglichkeiten

Beiköche arbeiten in Restaurants, Hotelküchen, unterschiedlichsten Restaurationen der Systemgastronomie wie z. B. in Mensen, Kaufhäusern, Krankenhäusern und Pflegeheimen, bei Catering-Firmen und auf größeren Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffen. Sie können auch in der Lebensmittelindustrie Fertiggerichte und Tiefkühlspeisen herstellen. Neben einer hohen Konzentration ist auch ein Gespür für Ästhetik gefragt. Denn das Auge isst immer mit.

Tätigkeitsfelder

Beiköche als Allrounder in der Küche

- bereiten Zutaten für unterschiedlichste Speisen vor (waschen, wiegen, schneiden)
- unterstützen bei der Zubereitung der Speisen
- richten Speisen optisch ansprechend an
- lagern neue Lebensmittel unter Anleitung ein, führen regelmäßig Bestandskontrollen durch und behalten die Verfallsdaten im Auge
- beseitigen unter Anleitung verdorbene Ware, Speisereste und Verpackungsmaterialien
- räumen Küche, Spezialräume sowie den Arbeitsplatz auf und reinigen alle Arbeitsmittel und Maschinen
- unterstützen Küchenhilfskräfte in der Spülküche
- müssen Hygienevorschriften beachten

Die Ausbildungsorganisation

Die Ausbildung beinhaltet mehr als nur das eigentliche Kochen: Während Sie im ersten Jahr die kalte Küche (Vorspeisen, Salate, Desserts) kennenlernen, werden Ihnen zahlreiche Kenntnisse auf den Gebieten Ernährungslehre, Lebensmittelhygiene sowie sachgerechter Umgang mit Arbeits- und Lebensmitteln vermittelt. Ebenso stehen Berufs- und Sicherheitsvorschriften sowie Lebensmittel- und Arbeitsrecht auf dem Lehrplan.

Im zweiten Jahr lernen Sie nicht nur alles über die warme Küche (Suppen, Saucen, Fleisch etc.), sondern auch alles über Abfalltrennung und Umweltschutz. Ein Erste-Hilfe-Lehrgang rundet die Ausbildung ab.

Dauer der Ausbildung

- 24 Monate inkl. Berufsschule (Duales System)^o

^o1. Lehrjahr muss als begleitetendes Selbststudium im 2. Lehrjahr nachgeholt werden.

Ausbildungsorte

- 18 Monate BFW Koblenz
- mind. 6 Monate praktische Phase in einem Unternehmen des Gastgewerbes oder Hotellerie

Abschluss

- Die Ausbildung endet mit einer Abschlussprüfung vor der IHK.