

Koch*



Tim Mälzer und Christian Rach haben es vorge-
macht: Kochen ist in. Von Hausmannskost bis
Haute Cuisine, Köche müssen je nach Nachfrage
die unterschiedlichsten Gerichte zusammenstellen
können. Aber sie kochen nicht nur das perfekte
Dinner: Speisepläne, Menüvorschläge oder die
Organisation des Einkauf stehen genauso auf der

Tagesordnung wie die Zubereitung der Lebensmit-
tel. Und so putzen Köche auch mal den Salat oder
schälen die Kartoffeln. Nicht zu vergessen: Sie
arrangieren die Gerichte appetitlich und kunstvoll
auf dem Teller, denn das Auge isst ja bekanntlich
mit. Und wo man gut isst, kehrt man immer wieder
gerne ein.



Koch*

Einsatzmöglichkeiten

Der Beruf ist für Menschen geeignet, die Freude an der Zubereitung von Nahrungsmitteln nach den Richtlinien einer ausgewogenen Ernährung haben und diese gerne gestalten, garnieren und verzieren. Neben einem guten Geruchs- und Geschmackssinn sollte ein Koch Wert auf Sauberkeit und Hygiene legen. Köche müssen sich neben der Arbeit im Team auf Zeitdruck sowie auf unregelmäßige Arbeitszeiten einstellen. Neben der Gastronomie finden sich Beschäftigungsmöglichkeiten z. B. in Hotels und Cateringunternehmen, in Freizeit- und Wellnesseinrichtungen, Kantinen sowie in Einrichtungen der med. oder berufl. Rehabilitation, aber auch in Einrichtungen für Kinder und Senioren.

Tätigkeitsfelder

Köche

- bereiten Gerichte zu und richten sie an
- stellen Speisepläne und -karten, Menüfolgen oder Buffets auf, beraten Gäste und Kunden
- kaufen Lebensmittel ein, organisieren die Lagerhaltung und führen regelmäßig Bestandskontrollen durch
- stellen Arbeitsablaufpläne in der Küche auf
- kalkulieren Verkaufspreise
- pflegen Arbeitsmittel und Maschinen
- müssen Hygienevorschriften beachten und deren Einhaltung sicherstellen
- beseitigen fachgerecht Speisereste und Verpackungsmaterialien

Die Ausbildungsorganisation

Im ersten Jahr werden Grundkenntnisse über Ernährungslehre, Speisevor- und zubereitung und Wirtschaftlichkeit, der korrekte Umgang mit Kunden sowie die wichtigen gastronomischen, in Teilen fremdsprachigen Fachausdrücke vermittelt. Beim Durchlauf der kalten und warmen Küche mit den unterschiedlichsten Küchenposten werden die Produkte und die vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten kennengelernt. Im zweiten Jahr werden differenzierte Fachkenntnisse in der Zubereitung von Speisen vermittelt sowie Preiskalkulationen, Reklamationsbearbeitungen, anlassbezogene Dekorationen und Beratungs- und Verkaufsgespräche trainiert. Betriebliche Umweltschutzmaßnahmen, Abfalltrennung, einschlägige Berufs- und Sicherheitsvorschriften sowie Vorschriften zum Lebensmittel- und Arbeitsrecht gehören ebenso zur Ausbildung wie ein Erste-Hilfe-Lehrgang.

Dauer der Ausbildung

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

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

Ausbildungsorte

- 18 Monate Berufsförderungswerk
- Mind. 6 Monate prakt. Phase (Gastgewerbe/Hotellerie) zur Wissensvermittlung im À-la-Carte-Geschäft

Abschluss

- Die Ausbildung endet mit einer Abschlussprüfung vor der IHK.