

## AUSBILDUNG: KOCH (KÖCHIN)

<b>Berufstyp:</b>	anerkannter Ausbildungsberuf mit Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer
<b>Ausbildungsart bei NILES:</b>	BaE - Berufsausbildung in außerbetrieblichen Einrichtungen/ BAPP - Berliner Ausbildungsplatzprogramm
<b>Ausbildungsdauer:</b>	3 Jahre

### Typische Tätigkeiten:

Köche und Köchinnen verrichten alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Wenn sie einen Speiseplan aufgestellt haben, kaufen sie Lebensmittel und Zutaten ein, bereiten sie vor oder la gern sie gegebenenfalls ein. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche und sorgen dafür, dass die Speisen rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge fertiggestellt werden. In kleineren Küchen kochen, braten, backen und garnieren Köche und Köchinnen alle Gerichte selbst. In Großküchen sind sie meist auf die Zubereitung bestimmter Speisen spezialisiert, etwa auf Beilagen, Salate oder Fisch und Fleischgerichte. Zu ihren Aufgaben gehört es auch, die Preise zu kalkulieren und Gäste zu beraten.

### Typische Einsatzorte:

Köche und Köchinnen finden Beschäftigung in Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen

Köche und Köchinnen arbeiten in erster Linie

- in Küchen
- in Lager und Kühlräumen

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- in Gasträumen
- in Büros.

### Erforderlicher Schulabschluss:

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

### Worauf es ankommt:

- Organisatorische Fähigkeiten, Teamfähigkeit (z.B. beim Koordinieren von Arbeitsabläufen in der Küche, beim Einteilen und Anleiten von Personal)
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim hygienischen Arbeiten in der Küche, beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- Geschicklichkeit und eine gute körperliche Konstitution (z.B. beim Zerlegen und Filetieren von Fleisch bzw. Fisch, z.B. beim Arbeiten im Stehen)
- Kreativität (z.B. beim Zusammenstellen von Speisen, beim Anrichten)

### Ausbildungsinhalte:

#### THEORIE:

- Gesetze in Gaststätten und Hotelbetrieben, Umweltbeeinflussung und Umweltschutz
- Hygienevorschriften
- Rechnungswesen, Warenwirtschaft, Wirtschafts- und Sozialkunde

#### PRAXIS:

- Erarbeiten von Menüvorschlägen und Beratung von Gästen
- Arbeits- und küchentechnische Verfahren beherrschen und Hygienevorschriften anwenden
- Ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte bei der Herstellung von Speisen
- Herstellen von Suppen und Soßen, Zubereitung von Fisch, Schalen- und Krustentieren
- Verarbeiten von Fleisch, Wild und Geflügel, Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln
- Herstellen von Süßspeisen, Eierspeisen sowie Speisen aus Molkereiprodukten
- Anrichten von Vorspeisen, kalten und warmen Platten
- Beherrschen der Grundlagen der Kalkulation