

UMSCHULUNG: KOCH (KÖCHIN)

Lehrgangsdauer: 24 Monate

Abschluss: Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer

Bildungsinhalte:

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