



KOCH/KÖCHIN

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Aufgaben und 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 lagern sie gegebenenfalls ein. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche und sorgen dafür, dass die Speisen rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge fertiggestellt werden.

Beschäftigungsmöglichkeiten

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.

Anforderungen

- Spaß am Kochen
- Belastbarkeit und Flexibilität, da die Arbeitszeit sehr individuell ausfallen kann.
- Freude am stetigen Lernen. Ein Koch lernt sein ganzes Berufsleben lang Neues.

Inhalte der Berufsausbildung (nur eine Auswahl)

- Salate, Marinaden und Dressings
- Teige und Massen
- Fleisch und Fisch fachgerecht verarbeiten

Ansprechpartnerin:

KJF Berufsbildungswerk Augsburg
Fr. Andrea Geiß
0821/5979-145
geissa@sanktelisabeth.de