



## Koch/Köchin TINA

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.

### Bildungsinhalte

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.

### Bildungsart

Berufsausbildung

### Schulart

Berufsbildungswerk

### Reha-Träger

Bundesagentur für Arbeit

### Förderung

### Zielgruppe

Jugendliche und junge Erwachsene mit besonderem Förderbedarf

### Zugang

### Abschlussart

Abschlussprüfung

### Abschlussbezeichnung

Koch/Köchin

