

# Koch / Köchin

## Berufsbild und Werdegang

**Köche verrichten alle Tätigkeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Dazu zählen handwerkliche Fertigkeiten und die Anwendung küchentechnischer Verfahren sowie die Planung und Kalkulation von Menüfolgen. Das Arbeitsgebiet umfasst ebenso die Erarbeitung von Menüvorschlägen und die Beratung von Gästen.**

### Ausbildungsvoraussetzungen

- Hauptschulabschluss
- handwerkliches Geschick und Kreativität
- gute körperliche Verfassung
- schnelle Auffassungsgabe
- kalkulatorische Fähigkeiten
- Teamfähigkeit

### Ausbildungsdauer

- 3 Jahre

### Ausbildungsinhalte

- Nahrungsmittel herstellen und zubereiten
- professionelle Küchentechnik und moderne Arbeitsgeräte einsetzen
- ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte berücksichtigen
- Hygienevorschriften beachten
- Produkte präsentieren
- Gäste beraten

### Berufsschule

- 1 Tag bzw. 2 Tage je Woche

### Berufsaussichten

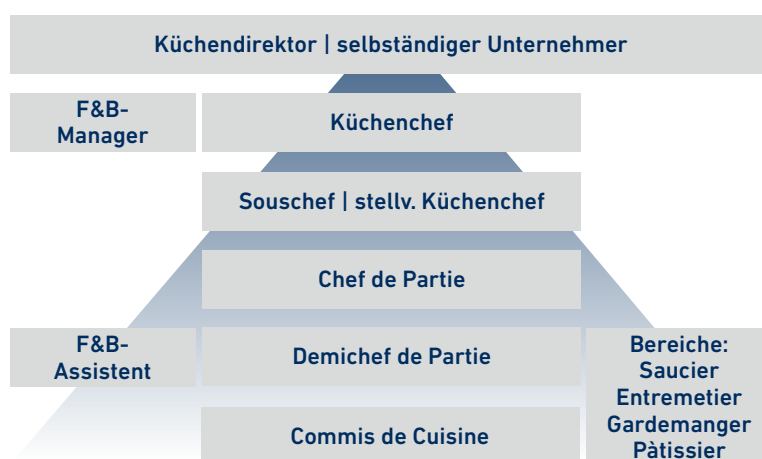
Köche beginnen ihre Karriere als Commis de Cuisine und können bis zum Küchendirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) aufsteigen. Die Einsatzmöglichkeiten eines Kochs sind vielseitig, sei es in der Küche eines Restaurants, Hotels oder Kurbetriebes, einer Kantine oder gar eines Kreuzfahrtschiffes. Durch ihre Ausbildung erwerben Köche ideale Voraussetzungen für die selbstständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

### Weiterbildungsmöglichkeiten

- Meisterkurs (Küchenmeister)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom oder Betriebswirt)
- spezielle Fortbildungen, z.B. zum Diätkoch
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare

**Mehr Informationen und eine Berufsbildardarstellung des Berufs Koch/Köchin finden Sie unter [www.berooobi.de](http://www.berooobi.de)**

### Aufstiegsmöglichkeiten



# Koch / Köchin

## Kurzinformationen zu den Ausbildungsinhalten

---

Ausbildungsdauer:	36 Monate	Voraussetzungen:	mind. Hauptschul- oder Realschulabschluss
Ausbildungsort:	Bamberg Innenstadt	Berufsschule:	Berufsschule II in Bamberg

---

unverbindlicher Auszug aus der zeitlichen und sachlichen Gliederung des Berufsbildes

- Allgemeine Inhalte:
- › Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
  - › Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
  - › Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
  - › Umweltschutz

### Schwerpunkte

1. Ausbildungsjahr:
- › Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung, Gäste empfangen und betreuen, berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe, Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren,...)
  - › Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
  - › Hygiene (Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene)
  - › Küchenbereich:
    - › Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen
    - › Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden
    - › einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten
    - › vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen u. Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten
    - › einfache Speisen nach Vorgabe anrichten
    - › bei der Produktpräsentation mitwirken
  - › Servicebereich:
    - › Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen
    - › Aufguss- u. Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken
    - › Speisen und Getränke servieren und ausheben
    - › bei Service- und Menübesprechungen mitwirken
    - › betriebliches Kassensystem bedienen
  - › Büroorganisation und -kommunikation
  - › Warenwirtschaft (Waren annehmen, prüfen, lagern, Lagerbestandskontrolle)

### Schwerpunkte

2. Ausbildungsjahr:
- › Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
  - › Warenwirtschaft (Ermittlung Warenbedarf, Bestellungen, Inventuren, kostenbewusstes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern,...)
  - › Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren (Garverfahren, Marinaden, Panierungen, Füllungen, Arbeitstechniken)
  - › Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln (Salate, Gemüse und Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Getreide und Mahlprodukte, Teigwaren und Mehlspeisen)
  - › Herstellen von Suppen und Soßen (Fonds, klare Suppen, gebundene Suppen, Buttermischungen)
  - › Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten
  - › Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern (Käsegerichte, Speisen aus Quark, Joghurt und Eiern)
  - › Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen
  - › Herstellen von Süßspeisen (Pudding, Kremspeisen, süße Eierspeisen, Obstspeisen)

## Schwerpunkte

### 3. Ausbildungsjahr:

- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (Gespräche gäste- und unternehmerorientiert führen, Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten und Lösungen aufzeigen, Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten)
- Warenwirtschaft (kostenbewusstes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern, Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen errechnen, Verkaufspreise kalkulieren)
- Werbung und Verkaufsförderung (verkaufsfördernde Maßnahmen vorbereiten, bei Werbeaktionen mitwirken, anlassbezogene Dekorationen, Werbemittel einsetzen,...)
- Herstellen von Suppen und Soßen (kalte und warme Soßen, Grundsoßen und ihre Ableitungen)
- Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren
- Verarbeiten von Fleisch und Innereien
- Verarbeiten von Wild und Geflügel
- Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten (zusammenstellen, anrichten, garnieren und präsentieren)
- Herstellen von Süßspeisen (Halbgefrorenes und Eisspeisen)