

Lehre Köchin*Koch

Tätigkeit/Aufgaben

Köchinnen*Köche bereiten Mahlzeiten in Hotels, Restaurants, Gasthäusern, Küchen von Krankenhäusern, Kantinen und anderen Einrichtungen zu. Sie kennen die Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten der Nahrungs- und Genussmittel und die verschiedenen Möglichkeiten ihrer Konservierung; sie wissen über den Nährwert der Speisen und über die Grundlagen einer Diätküche Bescheid.

Das Zusammenstellen von Menüs und auch die Durchführung von Mengen- und Preisberechnungen fallen in ihren Tätigkeitsbereich. Dazu kommen noch der Einkauf und die Vorratshaltung der Lebensmittel, die Einteilung der Küchenarbeit sowie die Beaufsichtigung des übrigen Küchenpersonals. Je nach Größe des Betriebes und nach Stellung im Küchenteam sind sie für die Zubereitung bestimmter Gerichte oder Speisen zuständig, z.B. für Salate, Vorspeisen, Mehlspeisen oder für das gesamte Menü.

Berufsanforderungen

Praktisches Denken und manuelles Geschick, Freude am Kochen, Kreativität, rasches Auffassen und flottes Arbeiten, Koordinationstalent verschiedener Arbeitsabläufe, ausgeprägter Geruch- und Geschmacksinn, Teamfähigkeit, Belastbarkeit, gute körperliche Konstitution.

Ausbildung

Voraussetzungen:

- Mittelschuldiplom
- Lehrvertrag
- Mindestalter 15 Jahre, Höchstalter 25 Jahre
- praktische Ausbildung im Restaurant, im Hotel- oder Gastbetrieb (Höchstdauer 36 Monate)
- Besuch des begleitenden Fachunterrichts (3 Klassen, jeweils 10-wöchiger Lehrgang) an der Berufsschule

- der positive Abschluss der 2. Klasse Hotelfachschule oder Berufsfachschule Köche ersetzt die 1. Klasse der Lehrlingsausbildung

Abschluss der Ausbildung durch
 Ablegung der Lehrabschlussprüfung an der Berufsschule

Berufsausübung, Arbeitsmöglichkeiten

Privatwirtschaft, Hotels, Restaurants, Pensionen, Gasthöfe, Mensen, Heime, Schiffe und gelegentlich auch private Großhaushalte, Selbstständige Tätigkeiten, Eröffnung eines eigenen Restaurant- oder Gastbetriebes, Schule (Berufsschule für das Gastgewerbe)

Stundentafel

Koch*Köchin	1. Kl.	2. Kl.	3. Kl.
Religion	1	1	1
Deutsch	4	4	4
Italienisch	3	3	3
Englisch	2	2	2
Gemeinschaftskunde	2	2	2
Betriebswirtschaft	2	2	2

Fachtheorie

EDV-Anwendungen / Fachrechnen	3	3	3
Ernährungslehre	2	2	2
Nahrungsmittelkunde	2	2	2
Kochkunde	2	2	2
Speisenkunde	2	2	2

Fachpraxis

Praxis	15	15	15
Wochenstunden gesamt	40	40	40