

Koch/Köchin

Ausbildungsart	duale Ausbildung im Gastgewerbe (geregelt durch die Ausbildungsverordnung)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)



Tätigkeiten

- Erstellung von Speisen und Menüs
- Einkauf und Lagerung von Lebensmitteln
- Vor- und Zubereiten von Speisen
- Organisieren von Arbeitsabläufen
- Preiskalkulation
- Gästeberatung

Voraussetzungen

Schulabschluss

- keine rechtliche Vorschrift bzgl. der Schulbildung
- überwiegend Einstellung von Auszubildenden mit Hauptschulabschluss oder mittlerem Bildungsabschluss

Anforderungen

- Organisatorische Fähigkeiten, Teamfähigkeit (z.B.: Koordinieren von Arbeitsabläufen, Einteilen und Anleiten von Personal)
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein (z.B.: Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften, Hygienemaßnahmen)
- Kreativität (z.B.: Zusammenstellen und Anrichten der Speisen)
- gute körperliche Konstitution

Wichtige Schulfächer

- Mathematik (z.B.: Be- und Umrechnen von Mengenverhältnissen in Rezepten)
- Chemie (z.B.: Zusammensetzung von Lebensmitteln, Veränderung der Lebensmittel bei Herstellung, Lagerung und Zubereitung)

Bewerbungsunterlagen

- Anmeldung durch einen Ausbildungsbetrieb

Ausbildungsinhalte

Berufsübergreifende Fächer

Deutsch/Kommunikation
Gemeinschaftskunde
Religion/Ethik
Sport
Wirtschaftskunde
Englisch

Fachtheoretischer Bereich

Küche
Service
Warenwirtschaft
Angebots- und Getränkekunde
Berufsspezifisches Englisch

Prüfungen

- Zwischenprüfung: Anfang des 2. Lehrjahres
- Gesellenprüfung: Ende des 3. Lehrjahres

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Meisterausbildung
- Ausbildung zum Diätkoch
- Fachwirt im Gastgewerbe