

Köchin / Koch

Ausbildungsvoraussetzungen

- Hauptschulabschluss
- Handwerkliches Geschick und Kreativität
- Gute körperliche Verfassung
- Schnelle Auffassungsgabe
- Kalkulatorische Fähigkeiten
- Teamarbeit

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 oder Blockunterricht

Berufsaussichten

Köche beginnen ihre Karriere als Commis de Cuisine und können bis zum Küchendirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) aufsteigen. Die Einsatzmöglichkeiten eines Koches 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.

Fortbildungsmöglichkeiten

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