

Koch (m/w)



Beruf

Köche und Köchinnen bereiten die unterschiedlichsten Gerichte zu, vom Appetitanreger über Vor- und Hauptspeise bis zum Dessert. Sie organisieren alle Arbeitsabläufe in der Küche, stellen Speisepläne auf, kaufen Zutaten ein und lagern sie fachgerecht. Darüber hinaus beraten sie Gäste.

Ausbildung

In der Ausbildung erhalten Sie umfangreiche Kenntnisse aus den Bereichen Küche, Organisation und Warenkunde. Sie lernen, wie man Nahrungsmittel zubereitet und Speisen herstellt. Sie wirken mit bei der Erstellung von Speiseplänen und Menüvorschlägen. Weiterhin erwerben Sie Wissen im Bereich Warenannahme und deren Prüfung, Warenlagerung und Bestandskontrolle.

Anforderungen

- Hauptschulabschluss oder Mittlere Reife
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Fähigkeit zur Koordination von diversen Arbeitsabläufen
- Gute körperliche Verfassung
- Hygienebewusstsein
- Teamfähigkeit
- Zuverlässigkeit
- Sorgfältiges Arbeiten

Ausbildungsdauer

- Regelausbildungszeit: 3 Jahre

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Küchenmeister (m/w)
- Verkürzte Zusatzlehren (z. B. Diätkoch m/w)
- Staatlich geprüfter Gastronom (m/w)
- Betriebswirt Gastronomie (m/w)