

AUSBILDUNG KOCH/KÖCHIN

Als Koch/Köchin bist du nicht nur für die Herstellung von Speisen zuständig, sondern verantwortest auch die Kalkulation und Organisation von Menüfolgen und Speisekarten. Handwerkliches Geschick und küchentechnisches Wissen bilden daher die Grundlage für diesen Beruf.

Je nachdem auf welcher Karrierestufe du dich als Koch bzw. als Köchin gerade befindest, übernimmst du die Verantwortung für einen bestimmten Bereich in der Küche. Der Gardemanger sorgt beispielsweise dafür, dass die kalten Speisen rechtzeitig fertig werden und dem Gast serviert werden können. Der Pâtissier kümmert sich schließlich um die Süßspeisen zum Dessert. Neben der Zubereitung führst du aber auch die Lagerhaltung, Bestellungen oder Gästeberatungen durch. An der Spitze der Küchenbrigade steht der Küchenchef und kontrolliert und koordiniert die Arbeitsabläufe.

AUSBILDUNGSVORAUSSETZUNG

- Mindestens Hauptschulabschluss
- Belastbar und gute körperliche Verfassung
- Handwerkliches Geschick und Kreativität
- Schnelle und situationsbezogene Auffassungsgabe
- Offen für Neues
- Teamplayer
- Gutes kalkulatorisches Verständnis

AUSBILDUNGSDAUER

Die Ausbildung als Koch bzw. als Köchin kannst du in 3 Jahren durchlaufen.

AUSBILDUNGSINHALTE

- Zubereitung von Speisen
- Erlernen von küchentechnischen Verfahren, z.B verschiedenen Garmethoden
- Produktpräsentation im Gastraum
- Vorbereitende Arbeiten im Service und Gästebetreuung
- Hygienevorschriften beachten
- Kostenkontrolle, Warenwirtschaft und Küchenorganisation

BERUFSSCHULE

- 1 Tag bzw. 2 Tage je Woche
- oder Blockunterricht

KOCH/KÖCHIN - AUSBILDUNGSGEHALT

Die Höhe des Ausbildungsgehalts ist verschieden und richtet sich danach, ob der Betrieb in den alten oder den neuen Bundesländern liegt (Quelle: BIBB, Bundesinstitut für Berufsbildung):

1. Ausbildungsjahr: ca. 700€
2. Ausbildungsjahr: ca. 850 €
3. Ausbildungsjahr: ca. 950 €

AUSBILDUNGSPRÜFUNG

Wie in den übrigen Ausbildungsberufen im Gastgewerbe, findet auch hier nach dem ersten Jahr eine Zwischenprüfung statt. Für die Bearbeitung der praktischen Aufgabe hast du in den meisten Fällen bis zu drei Stunden Zeit.

Die Abschlussprüfung setzt sich dagegen sowohl aus einer praktischen als auch einer schriftlichen Aufgabe zusammen. Neben Themen aus den Bereichen Technologie bzw. dem Einsatz von Geräten und Maschinen, der Warenwirtschaft sowie der Wirtschafts- und Sozialkunde, musst du deine praktischen Fähigkeiten auch bei der Planung und Zubereitung eines dreigängigen Menüs unter Beweis stellen.

Detaillierte Informationen rund um die Zwischen- und Abschlussprüfung findest du hier.

BERUFSAUSSICHTEN ALS KOCH/KÖCHIN

Nach deiner Ausbildung zum Koch bzw. zur Köchin beginnst du deine Karriere als Commis de Cuisine und kannst später bis zum Küchendirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) aufsteigen.

Die Einsatzmöglichkeiten eines Koches sind vielseitig, sei es in der Küche eines Restaurants, in einem Hotel oder in einem Kurbetrieb, einer Kantine oder gar auf einem Kreuzfahrtschiff. Durch eine Ausbildung als Koch oder Köchin erlangst du zudem ideale Voraussetzungen für die selbstständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Meisterkurs (Küchenmeister)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Studium an einer Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom oder Betriebswirt)
- Fortbildung im Bereich Küche, z.B. zum Diätkoch
- Sprachkurse oder längere Aufenthalte im Ausland
- Fachseminare