



UPSTALSBOOM

Koch / Köchin

Arbeitsgebiet:

Köche und Köchinnen beherrschen alle Aufgaben rund um die Herstellung von Speisen und Gerichten. Dies beginnt mit der Planung und Kalkulation von Speiseangeboten, den Wareneinsatz als auch der Verkaufspreise. Sie kaufen und bestellen erforderliche Lebensmittel, prüfen und lagern sie. Koch und Köchinnen bereiten Gerichte und Speisen selbst zu, richten diese an und kennen sich aus mit Inhaltsstoffen und Zubereitungsarten. Darüber hinaus planen und organisieren sie Arbeitsabläufe in der Küche, d. h. sie sorgen dafür, dass die Speisen rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge fertiggestellt werden. Insbesondere achten sie auf einen nachhaltigen Einsatz von Lebensmitteln und Geräten. Des Weiteren informieren und beraten sie Gäste über ihr Angebot an Speisen und machen Menüvorschläge.

Branchen/ Betriebe:

Hotels, Gaststätten und Großküchen

Berufliche Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

- Umgang mit Gästen und Teammitgliedern
- Annahme und Einlagerung von Waren
- Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln
- Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche
- Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service und Wirtschaftsdienst
- Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten, pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen, Suppen, Soßen und Eintöpfen
- Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch und Fisch
- Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen
- Herstellung von Süßspeisen und Desserts
- Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen
- Anwendung von speziellen Hygienevorschriften in der Küche
- Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten
- Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen
- Küchentechnische Verwaltungsprozesse
- Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen
- Anleitung und Führung von Mitarbeitenden

Ausbildungsschwerpunkte:

Berufliche Grundbildung

- Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsausbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht
- Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit
- Umweltschutz und Nachhaltigkeit
- Digitalisierte Arbeitswelt
- Durchführung von Hygienemaßnahmen

Besondere berufliche Fachbildung

- Zusatzqualifikation „Vegetarisch und vegan Küche“ möglich

Ausbildungsdauer: 3 Jahre