



Koch/Köchin

Lehrzeit 3 Jahre – Bereich Küche

Sie sorgen dafür, dass andere das Wasser im Mund zusammen läuft: Köchinnen und Köche arbeiten im Küchen- und Servicebereich von Hotels, Restaurants und Gaststätten. Aber sie kochen nicht nur: sie erarbeiten auch Speisepläne, planen und organisieren den Einkauf der Zutaten und arrangieren (anrichten) die Gerichte appetitlich auf dem Teller. Außerdem sind sie für die Einhaltung der Lebensmittelgesetze und der Hygienevorschriften verantwortlich.

WICHTIGE AUSBILDUNGSINHALTE:

- Lebensmittel bestellen, prüfen, lagern
- Speisepläne und Menüfolgen erarbeiten
- Speisen aller Art vor- und zubereiten, Buffets arrangieren
- Hilfsmittel wie Messer, Küchengeräte pflegen und sauber halten

