Koch / Köchin (Lehrberuf)

BERUFSBESCHREIBUNG

Köche/Köchinnen sind vor allem in Küchen von Restaurants und Hotels, aber auch in Krankenhäusern, Kuranstalten und Pflegeheimen, in Betriebskantinen großer Unternehmen und Organisationen, Bildungseinrichtungen usw. tätig. Sie bereiten Speisen aller Art zu und organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche. Zudem erstellen sie die Speisekarten und sorgen für den Einkauf und die fachgerechte Lagerung der Lebensmittel. Außerdem achten Köche/Köchinnen streng auf die Einhaltung der Hygienebestimmungen und teilen das Küchenpersonal zu ihren Arbeiten ein.

Köche und Köchinnen arbeiten im Team mit Berufskolleginnen und -kollegen, Küchenhilfen (m./w./d.), Restaurantfachleuten und anderen Servicemitarbeiter*innen und haben Kontakt zu Lieferant*innen und ihren Gästen.

Ausbildung

Die Ausbildung erfolgt als **Lehrausbildung** (= Duale Ausbildung). Voraussetzung dafür ist die Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht und eine Lehrstelle in einem Ausbildungsbetrieb. Die Ausbildung erfolgt überwiegend im **Ausbildungsbetrieb** und begleitend dazu in der **Berufsschule**. Die Berufsschule vermittelt den theoretischen Hintergrund, den du für die erfolgreiche Ausübung deines Berufs benötigst.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Speisepläne und Menüfolgen erstellen
- Mengen und Kosten für die benötigten Lebensmittel berechnen
- den Einkauf bzw. die Bestellung von Lebensmitteln planen und organisieren oder Lebensmittel selbst einkaufen
- Einkaufs- und Lagerlisten erstellen, Lebensmittel fachgerecht lagern
- Qualität, Frische und Menge der gelieferten Waren kontrollieren
- Zutaten vorbereiten: waschen, zerkleinern, wiegen etc.
- Speisen je nach Rezept unter Anwendung verschiedenster Kochtechniken, wie z. B. Braten, Grillen, Backen, Kochen, Garen zubereiten
- die Speisen würzen und abschmecken
- die Speisen auf Tellern anrichten
- den Arbeitsablauf in der Küche organisieren, Küchenpersonal einteilen
- Servicepersonal und Gäste über die Speisenzusammensetzung und Inhaltsstoffe informieren
- neue Rezepte bzw. Rezeptvariationen entwickeln
- Buffets betreuen und Catering durchführen
- für hygienisch saubere Arbeitsplätze sorgen

Anforderungen

- Fingerfertigkeit
- gute körperliche Verfassung
- guter Geruchssinn
- guter Geschmackssinn
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

- Anwendung und Bedienung digitaler Tools
- Ernährungskompetenz
- gutes Augenmaß
- kaufmännisches Verständnis
- Kochen können
- Zahlenverständnis und Rechnen

- Aufgeschlossenheit
- Kommunikationsfähigkeit
- Kontaktfreude
- Kritikfähigkeit
- Kund*innenorientierung

- Aufmerksamkeit
- Belastbarkeit / Resilienz
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Freundlichkeit
- Gesundheitsbewusstsein
- gute Beobachtungsgabe
- Selbstorganisation

- gepflegtes Erscheinungsbild
- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

- Koordinationsfähigkeit
- Kreativität
- Organisationsfähigkeit
- Planungsfähigkeit

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft