

## Köchin/Koch



Information über den Ausbildungsberuf - Bewerbungen senden Sie bitte direkt an Betriebe.

■ Arbeitsgebiet:

Köche verrichten alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören: Planung, Einkauf der Lebensmittel und Zutaten, Vorbereitung, Lagerhaltung. Sie kennen die Rezepte für die Gerichte aller Art, für Suppen, Soßen, Gebäck oder Süßspeisen. Sie stellen die Speisekarte zusammen, kochen, braten und garnieren. Bei der Herstellung berücksichtigen sie die Maßgaben einer gesunden Ernährung. Sie beachten die geltenden Hygienevorschriften, erarbeiten Menüvorschläge und kalkulieren diese. Darüber hinaus beraten Köche selbstverständlich auch die Gäste.

■ Branchen und Betriebe:

Unternehmen der Gastronomie, wie Restaurants, Gasthöfe, Bistros, Hotels, im Partyservice, in Krankenhäusern, Kantinen und Großküchen.

■ Berufliche Fähigkeiten:

- beherrschen arbeits- und küchentechnische Verfahren und wenden Hygienevorschriften an,
- berücksichtigen ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte,
- stellen Suppen und Soßen her,
- bereiten Fisch, Schalen- und Krustentiere zu,
- verarbeiten Fleisch, Innereien, Wild und Geflügel,
- bereiten pflanzliche Nahrungsmittel und Sättigungsbeilagen zu,
- stellen Süßspeisen, Eierspeisen sowie Speisen aus Molkereiprodukten her,
- bereiten Vorspeisen zu und richten kalte Platten an,
- beherrschen Grundlagen der Kalkulation,
- erarbeiten Menüvorschläge und beraten Gäste.

■ Inhalte der Berufsausbildung:

Die Ausbildung umfasst die 'Berufliche Grundbildung', 'Berufliche Fachbildung'

Berufliche Grundbildung:

- Berufsausbildung, Arbeits- und Tarifrecht;
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes;
- Sicherheit und Gesundheitsschutz;
- Umweltschutz;
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf;
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung;
- Hygiene;

- Küchenbereich;
- Servicebereich;
- Büroorganisation und –kommunikation;
- Warenwirtschaft.

Berufliche Fachbildung:

- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf;
  - Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung;
  - Warenwirtschaft;
  - Werbung und Verkaufsförderung;
  - Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren;
  - Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln;
  - Herstellen von Suppen und Soßen;
  - Zubereitung von Fisch, Schalen- und Krustentieren;
  - Verarbeiten von Fleisch und Innereien;
  - Verarbeiten von Wild und Geflügel;
  - Herstellen von Vorspeisen und kalten Platten;
  - Zubereitung von Molkereiprodukten und Eiern;
  - Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen;
  - Herstellen von Süßspeisen.
- Ausbildungsdauer:

Die Ausbildungszeit beträgt 3 Jahre.

- Einstiegsmöglichkeiten in den Ausbildungsberuf für Jugendliche und junge Erwachsene, die aus unterschiedlichen Gründen Schwierigkeiten haben, einen Ausbildungsplatz zu finden:

[Voraussetzungen für die Maßnahme Einstiegsqualifizierung](#)

[Einstiegsqualifizierung Gastgewerbe-Speisenvorbereitung](#)

[Einstiegsqualifizierung Nahrung, Lebensmittel - Verarbeiten von Früchten und Gemüse](#)

- Aufstiegsmöglichkeiten im Ausbildungsberuf durch Weiterbildung:

[Schritt für Schritt zur meisterlichen Reife](#)

- Berufsschule:

Brillat-Savarin-Schule

Buschallee 23 a, 13088 Berlin

Telefon: +49 30 914266-0

Telefax: +49 30 914266-220

E-Mail: [sekretariat@osz-gastgewerbe.de](mailto:sekretariat@osz-gastgewerbe.de)

- Information/Beratung:

[Ausbildungsberater](#) der IHK Berlin

Berufsberater der für den Wohnort zuständigen Agentur für Arbeit

<http://www.ihk-berlin.de>

DOKUMENT-NR. 6692

MEHR ZU DIESEM THEMA

- [Gastronomie-Berufe](#) (Dokument-Nr.: 19681)

Downloads

■ [Koch - Sachlich zeitliche Gliederung](#)

(PDF, 57 KB)

(Dokument-Nr.: 63816)

Externe Links

- [Weiterbildungsdatenbank Berlin](http://www.wdb.de) (Link: <http://www.wdb.de>)
- [Das Bundesweite Weiterbildungsportal](http://www.wis.ihk.de) (Link: <http://www.wis.ihk.de>)
- [Arbeitnehmer - Weiterbildungsberatung gewünscht?](http://www.ihk-berlin.de/aus_und_weiterbildung/Weiterbildungsberatung/814076/Weiterbildungsberatung_Formular.html?linkType=normal) (Link: [http://www.ihk-berlin.de/aus\\_und\\_weiterbildung/Weiterbildungsberatung/814076/Weiterbildungsberatung\\_Formular.html?linkType=normal](http://www.ihk-berlin.de/aus_und_weiterbildung/Weiterbildungsberatung/814076/Weiterbildungsberatung_Formular.html?linkType=normal))
- [Ausbildungsordnungen beim Bundesinstitut für Berufsbildung](http://www.bibb.de/de/26171.htm) (Link: <http://www.bibb.de/de/26171.htm>)

---

ANSPRECHPARTNER

[Andreas Truglia](#)

Telefon: 030 31510-472

Fax: 030 31510-173

Sprechzeit: Do | 12 - 15 Uhr

[andreas.truglia@berlin.ihk.de](mailto:andreas.truglia@berlin.ihk.de)

---

© IHK Berlin | [ISO 9001](#) | [Datenschutzerklärung](#) | [Haftung](#)

Für die Richtigkeit der in dieser Website enthaltenen Angaben können wir trotz sorgfältiger Prüfung keine Gewähr übernehmen.