

# **Koch/Köchin**

## **Berufsbezeichnung**

Koch/Köchin

## **Ausbildungsdauer**

3 Jahre.

Die Ausbildung erfolgt an den Lernorten Betrieb und Berufsschule

## **Arbeitsgebiet**

Köche/Köchinnen stellen Speisen her, planen Menüfolgen und präsentieren Produkte.

## **Berufliche Fähigkeiten**

### **Köche/Köchinnen**

- 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 und Innereien, Wild und Geflügel,
- bereiten pflanzliche Nahrungsmittel und Sättigungsbeilagen zu,
- stellen Süßspeisen, Eierspeisen sowie Speisen aus Molkereiprodukten her,
- stellen Vorspeisen her und richten kalte und warme Platten an,
- beherrschen Grundlagen der Kalkulation,
- erarbeiten Menüvorschläge und beraten Gäste.

## **Koch/Köchin: Kompetenzkatalog**

### **Kompetenzen**

- Beilagenzubereitung (Ausbildung)
- Fischgerichte, Gerichte aus Meeresfrüchten (Ausbildung)
- Fleischgerichte (Ausbildung)
- Garnieren (Speisen) (Ausbildung)
- Gemüse-, Salatzubereitung (Ausbildung)
- Kalkulation (Ausbildung) (Arbeitsbereich)
- Patisserie, Süßspeisen (Ausbildung)
- Saucenzubereitung (Ausbildung)
- Speisekarten, -pläne (Ausbildung)
- Speisen zubereiten und anrichten (Ausbildung)
- Suppenzubereitung (Ausbildung)
- Vorspeisen (Hors d'oeuvre) (Ausbildung)
- Warenannahme, Wareneingangskontrolle (Ausbildung) (Arbeitsbereich)

### **Weitere Kompetenzen**

- A-la-carte-Service (Ausbildung)
- Arbeitsvorbereitung (Arbeitsbereich)
- Aufsicht, Leitung
- Aus- und Fortbildung (Arbeitsbereich)
- Ausbildereignungsprüfung
- Backwaren (Ausbildung)
- Bankett (Veranstaltungsabteilung)
- Bratenzubereitung (Ausbildung)
- Einkauf (Ausbildung) (Arbeitsbereich)

- Food and Beverage/Wirtschaftsbereich
- Gästebetreuung (Ausbildung) (Arbeitsbereich)
- Gemeinschaftsverpflegung
- Grillgerichte (Ausbildung)
- Lagerwirtschaft (Ausbildung) (Arbeitsbereich)
- Lebensmittelhygiene (Ausbildung)
- Partyservice
- REFA
- Restaurantservice (Ausbildung)
- Rohmassen, Fertigmassen (Ausbildung)
- Schlachten (Ausbildung)
- Teigmachen (Ausbildung)
- Zerlegen (Ausbildung)

### **Soft Skills**

- Anpassungsfähigkeit
- Selbstständige Arbeitsweise
- Sorgfalt
- Teamfähigkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Zuverlässigkeit

Quelle Berufsbild : <http://www.bibb.de>

Quelle Kompetenzenkatalog: <http://berufenet.arbeitsamt.de/alpha/abisz.html>