

Ausbildung Köchin/Koch

Ausbildungsdauer: 3 Jahre an der Lernorten Betrieb und Berufsschule

Arbeitsgebiet von Restaurantfachleuten: stellen Speisen her, planen Menüfolgen und präsentieren Produkte

Berufliche Fähigkeiten von Köchinnen/Köchen:

- beherrschen arbeits- und küchentechnische Verfahren und wenden die Hygienevorschriften an
- berücksichtigen ernährungsphysiologische ökonomische und ökologische Gesichtspunkte
- stellen Suppen und Saucen 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