



Koch

Schöpfer
geschmackvoller
Gerichte und
Gestalter
verlockender Platten

Dreijährige Lehrzeit

Aufgabenbereiche

Wareneinkauf, Zubereitung von Speisen, Anrichten von Speisen, Zusammenstellen von Bankettmenüs, Erstellung von Speisekarten, Speisekalkulation

Persönliche Fähigkeiten

Ausgeprägter Geschmacksinn, Belastbarkeit, Kreativität und Phantasie, Organisationstalent, rasche Auffassungsgabe

Berufliche Chancen

Lehrstellen und Arbeitsplätze derzeit gut, Weiterbildung möglich, z.B. Küchenmeister, Sous-Chef, Küchenchef, Betriebsleiter

Lehrberuf Koch

Berufsprofil

1. Lehrjahr

Sauberkeit und Körperhygiene, Bekleidung
Handhaben, Pflegen und Sauberhalten der Arbeitsgeräte
Grundkenntnisse über Lebensmittel, Vorbereitungsarbeiten, Braten, Backen, Kochen
Mise en place
Kochtechnik Zubereitungsarten, Marinaden, Fonds, Bindemittel ..
Vorbereiten von Gemüse und Salaten
Herstellen einfacher Suppeneinlagen
Fachausdrücke
Grundkenntnisse über die heimische Küche
Berufsvorschriften
Sicherheitsvorschriften
Maschinen und Arbeitsgeräte

2. Lehrjahr

Qualitätsunterschiede bei Lebensmitteln
selbstständiges Vorbereiten
Einführung in die Anwendungstechniken Braten, Backen, Kochen ..
Herstellen von Suppen und Grundsaucen
Ernährungslehre
Menügestaltung, Menüplanung
Aufbau von Speisekarten
Speisenfolge
Betriebswirtschaft - Einkauf, Warenkontrolle, Lagerung
gastronomische Veranstaltungen Ball, Party ...
arbeitsrechtliche Vorschriften

3. Lehrjahr

Lebensmittel Wild, Pilze, Meerwasserfische, Convenience Produkte ..
Kochtechnik Füllungen und Farcen
Menügestaltung, Erstellen komplexer Galamenüs, Buffets
Betriebswirtschaft Controlling, Kalkulation
Dienstplan
selbstständiges Arbeiten
u.v.a.m.