

## **Ausbildungsinhalte im Ausbildungsberuf**

### **Koch / Köchin**

#### **Im 1. Ausbildungsjahr lernen die Auszubildenden im Ausbildungsbetrieb :**

- x wie man sich als Gastgeber den Gästen gegenüber verhält, diese empfängt, betreut und angemessen über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informiert
- x wie man einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezeptur, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereitet und sie anrichtet
- x worauf man bei der Zubereitung von Aufguss- und Heißgetränken achten muss und wie man Getränke ausschenkt
- x wie man Warenlieferungen in Empfang nimmt, sie auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüft und weitere betriebsübliche Maßnahmen einleitet
- x wie man Produkte des Küchenbereichs auf ihre Beschaffenheit prüft und sie ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnet
- x welche fremdsprachlichen Fachbegriffe in diesem Beruf wichtig sind
- x welche Arbeitsschritte zu bewältigen sind und wie man sie sinnvoll plant
- x welche Arbeiten im Büro anfallen, z.B. die Führung von Karteien und Dateien
- x wie Waren zu lagern sind und Lagerbestände kontrolliert werden

#### **Im 2. und 3. Ausbildungsjahr wird den Auszubildenden unter anderem vermittelt:**

- x wie Fisch, Schalen- und Krustentiere zubereitet und verarbeitet werden
- x wie Fleisch, Innereien, Wild und Geflügel zu Gerichten verarbeitet werden
- x wie man Vorspeisen herrichtet und kalte Platten anrichtet
- x wie Quark, Joghurt, Eierspeisen und Käsegerichte zubereitet werden
- x wie man Desserts und Süßspeisen zubereitet und anrichtet
- x wie man Reklamationen entgegennimmt, bearbeitet und Lösungen aufzeigt
- x wie Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten werden
- x wie man Bestellungen einleitet
- x wie Preise nach betrieblichen Kalkulationsschemata zu ermitteln sind
- x wie man anlassbezogen dekoriert
- x worauf bei der Erstellung werbewirksamer Angebote zu achten ist
- x wie man Marinaden, Panierungen und Füllungen herstellt
- x wie Salate, Gemüse, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und andere zubereitet werden
- x was bei der Herstellung von Suppen und Saucen zu beachten ist
- x wie man Teige und Massen herstellt und verarbeitet

## **Während des theoretischen Unterrichts in der Berufsschule**

erwirbt man grundlegende Kenntnisse auf verschiedenen für den Beruf wichtigen Gebieten, z.B. über:

- x Aktionswochen
- x A-la-carte-Geschäft
- x Arbeiten im Service
- x Arbeiten im Magazin
- x Arbeiten in der Küche
- x Bankette
- x kalte und warme Büfets
- x Nachspeisen
- x regionale in- und ausländische Küche
- x Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen
- x Speisenfolgen
- x Zwischenmahlzeiten