

Koch/Köchin

<i>Ausbildungsvoraussetzung:</i>	Mindestens Hauptschulabschluss
<i>Berufsbezeichnung:</i>	Koch/Köchin
<i>Notwendige Ausbildung:</i>	Anerkannter Ausbildungsberuf Duale Ausbildung im Gastgewerbe Dauer: 3 Jahre, Verkürzung ist möglich
<i>Interessensgebiete/Talente:</i>	Kommunikationsfähigkeit, Organisatorische Fähigkeiten, Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein, Geschicklichkeit und Kreativität
<i>Aufgaben:</i>	Alle Aufgaben, die zur Herstellung von Speisen gehören. Zum Beispiel: Speiseplan aufstellen, Preiskalkulation, Lebensmittel einkaufen, Vorbereitung, Organisation der Arbeitsabläufe in der Küche, Beratung der Gäste, kochen, braten, backen, garnieren, Speisen pünktlich servieren
<i>Arbeitszeiten:</i>	Schichtdienst, Wochenendarbeit, Feiertagsarbeit kann vorkommen
<i>Vergütung:</i>	Einstiegsgehalt 1.470 bis 1.600 Brutto
<i>Arbeitsplatz:</i>	Köche arbeiten in Küchen von Restaurants, Kantinen, Hotels, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen
<i>Arbeitskleidung:</i>	Arbeitssicherheitsschuhe, Kopfbedeckung, Kochwäsche geeignete Kleidung
<i>Arbeitsmaterialien/Werkzeuge:</i>	Lebensmittel und Zubereitungsutensilien wie z.B. Messer, Töpfe, Pfannen ...
<i>Weiterbildungsmöglichkeiten:</i>	<ul style="list-style-type: none">- Weiterbildung zum Küchenmeister- Beförderung zum Chefkoch- Spezialisierungen- Fortbildung zum Betriebswirt- Existenzgründung- Diätkoch (DGE)- Studium Lehramt für Berufsschule- Studium im Bereich Lebensmitteltechnologie oder Ökolographologie

Berufssteckbrief



*Weiterbildungsmöglichkeiten
in der Bio-Branche:*

UGB <https://www.ugb.de/seminare/>

Biogourmet Club Akademie:

<http://www.biogourmetclub.de/akademie>

Forum Berufsbildung Koch/Köchin IHK mit Zusatzqualifikation NachhaltigBIO

<https://www.forum-berufsbildung.de/nc/lehrgang/umschulung/kochkoechin-ihk-mit-zusatzqualifikation-nachhaltigbio-1457/>

Besonderheiten:

Arbeitszeiten und Programm der Küche hängen sehr vom Arbeitsplatz ab