



# Köchin / Koch

Informationen  
zum Berufsbild

Evonik  
Catering Services  
11/2017

**Köche verrichten alle Tätigkeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Dazu zählen handwerkliche Fähigkeiten und die Anwendung küchentechnischer Verfahren sowie die Planung und Kalkulation von Menüfolgen. Das Arbeitsgebiet umfasst ebenso die Erarbeitung von Menüvorschlägen als auch die Beratung von Gästen.**

## **Ausbildungsvoraussetzungen**

- Hauptschulabschluss
- Handwerkliches Geschick und Kreativität
- Gute körperliche Verfassung
- Schnelle Auffassungsgabe
- Kalkulatorische Fähigkeiten
- Teamfähigkeit

## **Ausbildungsdauer**

- 3 Jahre

## **Ausbildungsinhalte**

- Nahrungsmittel herstellen und zubereiten
- Professionelle Küchentechnik und moderne Arbeitsgeräte einsetzen
- Ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte berücksichtigen
- Hygienevorschriften beachten
- Produkte präsentieren
- Gäste beraten

## **Berufsschule**

- 1 Tag bzw. 2 Tage je Woche oder Blockunterricht

## **Berufsaussichten**

Köche beginnen ihre Karriere als Commis de Cuisine und können bis zum Küchendirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) aufsteigen. Die Einsatzmöglichkeiten eines Koches sind vielseitig, sei es in der Küche eines Restaurants, Hotels oder Kurbetriebes, einer Kantine oder gar eines Kreuzfahrtschiffes. Durch ihre Ausbildung erwerben Köche ideale Voraussetzungen für die selbständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

## **Fortbildungsmöglichkeiten**

- Meisterkurs (Küchenmeister)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. gepr. Gastronom o. Betriebswirt)
- spezielle Fortbildung (z.B. Diätkoch)
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare