

Koch/Köchin

Was mache ich in dem Beruf ...

- unterschiedlichste Gerichte zubereiten und anrichten
- Speisepläne aufstellen und Lebensmittel sowie Zutaten einkaufen
- Arbeitsabläufe in der Küche organisieren
- Preise kalkulieren
- Gäste beraten und Speisefolgen für Feiern planen



... wo und wie lange?

- in der Hotellerie
- in der Gastronomie, z. B. in Restaurants, Kantinen oder Catering-Firmen
- in Krankenhäusern oder Pflegeheimen und auf Schiffen
- 3 Jahre integrativ und kooperativ



Nach meiner Ausbildung kann ich ...

- Speisen dekorieren und anrichten.
- Lebensmittel schnell und originell verarbeiten.
- ein mehrgängiges Menü planen, zubereiten und servieren.
- gesund, ernährungsbewusst und wirtschaftlich kochen.
- Lebensmittel auf ihre Qualität hin beurteilen.

... und was kann ich weitermachen?

Weiterbildung zum Küchenmeister, zur Küchenmeisterin ermöglicht die Tätigkeit als Küchenchef in einem großen Haus. Auch eine Fortbildung zum/zur Natürlich ist die Ausbildung auch eine sehr gute Voraussetzung, um sich selbstständig machen zu können.