



Du hast schon immer gerne Deiner Mutter beim Backen geholfen oder schwingst zuhause selbst den Kochlöffel?

Du legst großen Wert auf Hygiene und kannst flink und unter Stress genau arbeiten?

Dann wird Dir der Beruf

## **Koch/Köchin**

richtig Spaß machen.

Als Koch/Köchin bereitest Du unterschiedliche Gerichte aus Fisch, Fleisch, Gemüse, Obst, Kräutern und Gewürzen zu und richtest sie an. Du organisierst alle Arbeitsabläufe in der Küche, stellst Speisepläne auf, kaufst Zutaten ein und lagerst sie fachgerecht.

Wo man gut isst, kehrt man immer wieder gerne ein. Als Koch/Köchin bist Du für den Ruf eines Restaurants mitverantwortlich. Ist das Fleisch zäh oder die Soße klumpig, so fällt das auf den ganzen Betrieb zurück. Anspruchsvolles Essen, zubereitet von renommierten Köchen oder Köchinnen, gilt heutzutage als Statussymbol. Von Hausmannskost bis Haute Cuisine, von Fertig- oder Halbfertigprodukten des sogenannten Convenience Food bis zu Gerichten fürs Luxus-Catering. Die Bandbreite an Speisen ist groß.

Die praktischen Kenntnisse kannst Du Dir in verschiedenen Praktika aneignen.

Die außerbetriebliche Ausbildung schließt mit der Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer ab.

## **Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse in der Berufsausbildung**

- ☉ Arbeiten in der Küche
- ☉ Arbeiten im Service
- ☉ Arbeiten im Magazin
- ☉ Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen herstellen
- ☉ Zwischenmahlzeiten zubereiten
- ☉ Kalte und warme Büffets anrichten
- ☉ Nachspeisen fertigen
- ☉ À-la-carte-Geschäft
- ☉ Bankett
- ☉ Gestaltung von Aktionswochen
- ☉ Speisenfolgen festlegen
- ☉ Lagerwirtschaft
- ☉ Geräteverwaltung etc.

**Die Ausbildungsdauer beträgt 3 Jahre.**

## Perspektive

Hauptsächlich arbeitest Du in den Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Cateringfirmen. Darüber hinaus bist Du in der Nahrungsmittelindustrie für Hersteller von Fertigprodukten und Tiefkühlkost tätig. Auch Schiffsfahrtsunternehmen beschäftigen auf größeren Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffen Köche und Köchinnen

## Weiterbildung

Den ersten Schritt zum beruflichen Aufstieg kannst Du bereits während Deiner Ausbildung tun, indem Du ausbildungsbegleitende Zusatzqualifikationen erwirbst:




- Küchenmeister/in
- Betriebswirt/in für Catering
- Betriebswirt/in für das Hotel- und Gaststättengewerbe



Der Weg zu uns führt über die zuständige Fallmanagerin/den zuständigen Fallmanager des Kommunalen Centers für Arbeit (KCA) in Maintal, Hanau, Gelnhausen oder Schlüchtern. Gerne informiert Dich Deine Fallmanagerin/Dein Fallmanager näher über Qualifizierungs- und Ausbildungsmöglichkeiten bei der AQA.

AQA – Bildungspartner des KCA!

AQA GmbH  
Wiesenstraße 39  
63584 Gründau-Rothenbergen

 06051 / 9710 - 0  
 06051 / 9710 - 13  
 [www.aqa.de](http://www.aqa.de)

Herr Brückner,  
Tel.: 06051 / 9710 - 36764,  
m.brueckner@aqa.de

## Ausbildung Koch/Köchin

