

Koch / Köchin

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ÜBER DIE AUSBILDUNG
IM HOTEL- UND GASTSTÄTTENGEWERBE

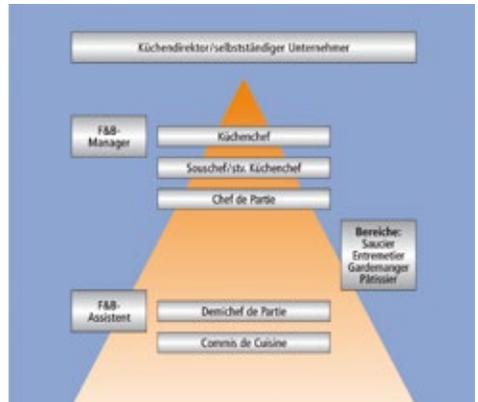


DEHOGA
NIEDERSACHSEN

Der Unternehmerverband des Gastgewerbes

Koch / Köchin

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



› Ausbildungsvoraussetzungen

- Hauptschulabschluss
- schnelle Auffassungsgabe
- handwerkliches Geschick und Kreativität
- kalkulatorische Fähigkeiten
- Teamfähigkeit
- gute körperliche Verfassung

› Ausbildungsdauer

- 3 Jahre

› Ausbildungsinhalte

- Speisen 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 die Ausbildung erwerben Köche ideale Voraussetzungen für die selbstständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

› Weiterbildungsmöglichkeiten

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

Teil I: Berufliche Grundbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 3 Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen 	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 3 Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben 			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 3 Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen 	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		
4	Umweltschutz (§ 3 Nr. 4)	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen 			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
5	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (§ 3 Nr. 5)	<ul style="list-style-type: none"> a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen b) Gastgeberfunktion wahrnehmen c) Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermitteln d) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen e) Gäste empfangen und betreuen f) berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden g) Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren h) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten i) berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden 	10		
6	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung (§ 3 Nr. 6)	<ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsschritte planen b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen 	2		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
7	Hygiene (§ 3 Nr. 7)	<ul style="list-style-type: none"> a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen 	2		
8	Küchenhilfe (§ 3 Nr. 8)	<ul style="list-style-type: none"> a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden c) einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten d) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten e) einfache Speisen nach Vorgabe anrichten f) bei der Produktpräsentation mitwirken 	12		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
9	Servicebereich (§ 3 Nr. 9)	<ul style="list-style-type: none"> a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen b) Aufguss- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken c) Speisen und Getränke servieren und ausheben d) bei Service- und Menübesprechungen mitwirken e) betriebliches Kassensystem bedienen 	12		
10	Büroorganisation und -kommunikation (§ 3 Nr. 10)	<ul style="list-style-type: none"> a) arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten ausführen b) Schriftstücke registrieren und ablegen c) Karteien und Dateien führen und zur Erfüllung von Arbeitsaufgaben einsetzen; Daten sichern d) gesetzliche und betriebliche Regelungen zum Datenschutz anwenden 	10		
11	Warenwirtschaft (§ 3 Nr. 11)	<ul style="list-style-type: none"> a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten b) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern c) Lagerbestände kontrollieren 	4		

Teil II: Berufliche Fachbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
1	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (§ 3 Nr. 5)	<ul style="list-style-type: none"> a) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen b) sprachliche und nicht sprachliche Ausdrucksmöglichkeiten anwenden c) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten und Lösungen aufzeigen d) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten 			4
2	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung (§ 3 Nr. 6)	<ul style="list-style-type: none"> a) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten 		4	
3	Warenwirtschaft (§ 3 Nr. 11)	<ul style="list-style-type: none"> a) Produkte auf Güte prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen b) arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln c) Bestellungen veranlassen d) Inventuren durchführen und Ergebnisse weiterleiten 		3	
		<ul style="list-style-type: none"> e) kostenbewusstes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern begründen f) Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen am Beispiel errechnen g) Verkaufspreise nach betrieblichem Kalkulationsschema ermitteln 			4

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
4	Werbung und Verkaufsförderung (§ 3 Nr. 12)	<ul style="list-style-type: none"> a) bei verkaufsfördernden Maßnahmen mitwirken b) anlassbezogene Dekorationen erstellen c) werbewirksame Angebote erstellen 			4
5	Anwenden von arbeits- und küchentechnischer Verfahren (§ 3 Nr. 13)	<ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitstechniken anwenden b) Garverfahren anwenden c) Speisen anrichten d) Marinaden herstellen e) Panierung herstellen f) Füllungen herstellen 		8	
6	Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln (§ 3 Nr. 14)	<ul style="list-style-type: none"> a) Salate zubereiten b) Gemüse und Kartoffeln zubereiten c) Hülsenfrüchte zubereiten d) Getreide und Mahlprodukte zubereiten e) Teigwaren und Mehlspeisen zubereiten 		8	
7	Herstellen von Suppen und Soßen (§ 3 Nr. 15)	<ul style="list-style-type: none"> a) Fonds herstellen b) klare Suppe herstellen c) gebundene Suppen herstellen d) Buttermischungen herstellen 		6	
		<ul style="list-style-type: none"> e) kalte und warme Soßen, Grundsoßen und ihre Ableitungen herstellen 			4
8	Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren (§ 3 Nr. 16)	<ul style="list-style-type: none"> a) Meeres- und Süßwasserfische zubereiten b) Schalen- und Krustentiere verarbeiten 			10

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
9	Verarbeiten von Fleisch und Innereien (§ 3 Nr. 17)	a) Fleisch zu Gerichten verarbeiten b) Innereien zu Gerichten verarbeiten			12
10	Verarbeiten von Wild und Geflügel (§ 3 Nr. 18)	a) Haus- und Wildgeflügel zu Gerichten verarbeiten b) Fleisch von Wild zu Gerichten verarbeiten			8
11	Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten	a) Vorspeise herstellen und präsentieren		3	
		b) Platten mit verschiedenen Produkten zusammenstellen, anrichten, garnieren und präsentieren			4
12	Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern (§ 3 Nr. 20)	a) Käsegerichte zubereiten b) Speisen aus Quark und Joghurt zubereiten c) Eierspeisen zubereiten		4	
13	Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen (§ 3 Nr. 21)	a) Grundteige herstellen und verarbeiten b) Massen herstellen und verarbeiten c) vorgefertigte Teige verarbeiten		8	
14	Herstellen von Süßspeisen (§ 3 Nr. 22)	a) Pudding zubereiten b) Cremespeisen herstellen c) süße Eierspeisen herstellen d) Obstspeisen zubereiten		8	
		e) Halbgefrorenes zubereiten und Eisspeisen anrichten			2

HIER KANNST DU NOCH WAS WERDEN



GASTRONOMIE
IST DIE ZUKUNFT!
WIR BILDEN AUS!

WIR AUS HOTELLERIE UND GASTRONOMIE



DEHOGA
NIEDERSACHSEN

Weitere Informationen zu dem Beruf:

DEHOGA Niedersachsen

Manuela Heuser

Tel. 0511/337 06-33

heuser@dehoga-niedersachsen.de

www.dehoga-niedersachsen.de

(Rubrik Bildung & Karriere)