

Köchin/Koch

Putzen, schnippeln, rühren: Der Job in der Küche hat mehr zu bieten als das. Lange bevor sich der Teller auf den Weg zum Gast macht, ist Kreativität und Organisationstalent gefragt. Da ist Knowhow an und neben dem Herd gefragt. Das Beste: Gekocht wird auf der ganzen Welt – Kochtalente sind also auch international gefragt.

Was erwartest dich in diesem Beruf?

Köche und Köchinnen kochen – ganz klar. Doch vorher müssen Speiseplan oder Menükarte mit Inhalten gefüllt werden. Auch diese Planungen übernimmst du in diesem Job. Du kalkulierst Preise, kaufst ein und kümmerst dich um Lagerung und Vorbereitung der Lebensmittel. Wenn es in Kantine oder Restaurant proppenvoll ist, sind effiziente Arbeitsabläufe essenziell. Du sorgst dafür, dass alles pünktlich auf die Teller kommt.

Faktencheck



keine speziellen Festlegungen, bevorzugt Haupt- oder Realschulabschluss



dreijährige Ausbildung – Praxis im Ausbildungsbetrieb, Theorie in der Berufsschule



je nach Bundesland zwischen 625 und 850 Euro im ersten Lehrjahr und 775 bis 1.100 Euro im dritten Lehrjahr



vielfältige Einsatzmöglichkeiten in Restaurant, Hotel, Kantine, Jugendherberge, Kurbetrieb, Cateringservice oder auf einem Kreuzfahrtschiff; Weiterbildung möglich zum Fachwirt/zur Fachwirtin im Gastgewerbe, zum Diätkoch/zur Diätköchin oder auch zum/zur Staatlich geprüften Betriebswirt/-in

Was solltest du für den Job mitbringen?

In der Küche ist Teamplay Pflicht. Hinzu kommt eine gute Prise Organisationstalent, über das du verfügen solltest. Geschicklichkeit ist gefragt, wenn es etwa um das Zerlegen und Filetieren von Fleisch geht. Notwendig ist außerdem ein ordentlicher Schuss Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein, gerade bei hygienischen Vorschriften. Garniert wird alles mit deiner Kreativität – denn nichts ist langweiliger als ein lieblos zusammengestellter Teller.



Was lernst du in der Ausbildung?

Ob warme oder kalte Küche, am Ende deiner Ausbildung bist du in Sachen Speisezubereitung ein echtes Allroundtalent. Grundlegend dafür ist Knowhow rund um die Auswahl der Nahrungsmittel und wie sie verarbeitet werden. Du erfährst, wie professionelle Küchentechnik funktioniert und lernst, auf welche Hygienevorschriften zu achten ist. Bei allem hast du einen Blick auf ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse und bringst sie mit wirtschaftlichen und ökologischen Anforderungen zusammen. Kenntnisse zur Präsentation der Speisen und zur Beratung der Gäste runden dein Wissen ab.

Wo findest du deinen Ausbildungsbetrieb?

Du bist überzeugt und willst Koch oder Köchin werden? Dann findest du hier Informationen zu Ausbildungsmöglichkeiten in Sachsen: www.tourismustalente-sachsen.de/beruf/koechin-koch

Freie Lehrstellen kannst du außerdem über die Lehrstellenbörse der IHK finden: www.ihk-lehrstellenboerse.de



Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtages beschlossenen Haushaltes.

