

Koch / Köchin



www.
berufskunde.com

Berufsbeschreibung

Viele essen zwar gern, mögen aber nicht ebenso gern kochen. Der Koch und die Köchin hingegen haben ausgesprochen Freude am Kochen. Ob Fisch, Fleisch, Gemüse oder Nachtisch: Sie wissen, was gut schmeckt, welche Kombinationen und Gewürze speziell pikant sind und wie sie alles zubereiten können, so dass auch die Vitamine erhalten bleiben.

Das Kochen für viele Gäste muss gut organisiert werden, damit alle ihre Speisen im richtigen Moment auf dem Tisch haben. Koch und Köchin beginnen ihren Arbeitstag mit der »Mise en place«, d.h. dem Vorbereiten von Gemüse, Fisch und Fleisch, dem Bereitstellen der Töpfe usw. So ist schon möglichst viel für die Bestellungen in den Spitzenzeiten vorbereitet.

Während der Hauptessenszeiten herrscht in der Küche hektischer Betrieb. Das Küchenteam arbeitet im Höchsttempo Hand in Hand. Dennoch dürfen Qualität und Hygiene nicht darunter leiden. Das braucht natürlich gute Nerven. Auch erfolgt die Arbeit zumeist im Stehen, und in der Küche ist es heiß.

Doch die Arbeit ist abwechslungsreich: Koch und Köchin stellen Suppen, Soßen und Salate her, Mahlprodukte, Teigwaren und Mehlspeisen; sie bereiten Fisch, Schalen- und Krustentiere zu, verarbeiten Fleisch und Innereien; sie stellen Teige, Massen und Süßspeisen her, bereiten Molkereiprodukte und Eier zu. Aber auch kalte Platten können sie anrichten und appetitlich garnieren. Sie wissen zudem, wie man Marinaden (Soßen zum Einlegen von Fleisch), Panierungen und Füllungen herstellt.

Der Beruf bietet auch Spielraum für eigene Kreativität. Das Lob der Gäste motiviert zum »Austüfteln« immer neuer Kreationen. Koch und Köchin müssen allerdings einen realistischen Sinn für Wirtschaftlichkeit besitzen: So dürfen beispielsweise die Zutaten des Menüs natürlich nicht mehr kosten als das ganze Menü selbst – im Gegenteil!

Koch ist ein krisenfester und auch internationaler Beruf. Köche werden überall gebraucht – in Hotels und Krankenhäusern, auf Schiffen, in Kantinen und Restaurants, in Botschaften im In- und Ausland.

Anforderung

Mindestens Hauptschulabschluss; in der Berufsberatung und in Betrieben nachfragen.

Belastbarkeit, Zuverlässigkeit, Bereitschaft zu unregelmäßiger Arbeit, Organisationstalent, Hygienebewusstsein, praktische Veranlagung, Teamfähigkeit, Kreativität, kräftige Konstitution, rasche Auffassungsgabe.

Ausbildung

3 Jahre: duale Ausbildung Betrieb/Berufsschule. Es wird auch eine schulische Ausbildung, von mehr oder weniger gleicher Dauer, angeboten.

Entwicklungsmöglichkeiten

Küchenmeister/in, Chef de Partie (Abteilungskoch); Restaurantfachmann/-frau, Hotelfachmann/-frau (2-jährige Zusatzausbildung); Wirt/in mit eigenem Betrieb; Betriebswirt/in oder Direktor/in.

Kontaktadressen - Berlin

ARAMARK Holdings GmbH & Co. KG
Personalentwicklung
Martin-Behaim-Str. 6
63263 Neu-Isenburg
Tanja Wink, 06102 / 745 - 405
pe@aramark.de
www.aramark.de

Caritas Altenhilfe GGmbH
Tübinger Str. 5
10715 Berlin
Frau Julia Grunwald, Sekretariat
Personalmanagement, 030 - 85784 - 251
personal@caritas-altenhilfe.de
www.caritas-altenhilfe.de

UL LV BP SL VA FJ FZJ 2012 2013 2014 (*) UL BB BP SL VA FZJ 2012 2013 2014 (*)

Weitere Informationen erhältlich:

Agentur für Arbeit
www.arbeitsagentur.de

(*) Info-Code

UL: Unterlagen erhältlich.

VD: Video/DVD erhältlich.

AV: Regionales Ausbildungsstellenverzeichnis erhältlich.

BB: Betriebsbesichtigung möglich.

SL: Schnupperlehre (Kurzpraktikum) möglich.

BP: Berufspraktikum möglich.

VA: Vorabklärung erwünscht.

FJ: Ferien-Job möglich.

FZJ: Freizeit-Job möglich.

12, 13, 14: Freie Ausbildungsplätze in den Jahren 2012, 2013, 2014.