



Die Ausbildung im Überblick:

Köche und Köchinnen bereiten unterschiedliche Gerichte zu und richten sie an. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche, stellen Speisepläne auf, kaufen Zutaten ein und lagern sie fachgerecht.

| | |
|-----------------------------|--|
| Ausbildungsinhalte | <ul style="list-style-type: none"> ▪ wie man einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezeptur, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereitet und sie anrichtet ▪ wie man Warenlieferungen in Empfang nimmt, wie Waren zu lagern sind und Lagerbestände kontrolliert werden ▪ wie man sich als Gastgeber den Gästen gegenüber verhält, diese empfängt, betreut und angemessen über das Angebot informiert ▪ Zubereitung und Verarbeitung verschiedenster Speisen z.B. Käsegerichte, Desserts, Suppen, Fisch, Fleisch, Salate, etc. ▪ wie man Teige und Massen herstellt und verarbeitet ▪ wie man Marinaden, Panierungen und Füllungen herstellt ▪ wie man Reklamationen entgegennimmt, bearbeitet und Lösungen aufzeigt |
| Berufsanforderung | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sorgfalt (z.B. hygienisches Arbeiten und Umgehen mit verderblichen Lebensmitteln) ▪ Kreativität (z.B. beim Zusammenstellen von Speisen, beim Anrichten) ▪ Selbstständige Arbeitsweise (z.B. eigenständig und vorausschauend die Lagerbestände kontrollieren und ergänzen) |
| Wichtige Schulfächer | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mathematik (z.B. beim Be- und Umrechnen von Mengenverhältnissen in Rezepturen) ▪ Chemie (z.B. Kenntnisse in der Lebensmittelchemie und -hygiene) ▪ Hauswirtschaftslehre (z.B. bei der Erstellung von Speiseplänen) |
| Ausbildungsdauer | 3 Jahre |
| Berufsaussichten | Nach ihrer Ausbildung arbeiten Köche und Köchinnen überwiegend in Restaurants, Hotels, Cateringfirmen oder Küchen von Krankenhäusern. Es gibt zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten und auch der Schritt in die Selbstständigkeit ist möglich. |

Ansprechpartner:

Don Bosco Aschau am Inn
Ausbildungsleitung
Waldwinkler Str. 1
84544 Aschau am Inn

Tel.: 08638/64-360
www.donbosco-aschau.de