

Arbeitsgebiet:	Köche/Köchinnen stellen Speisen her, planen Menüfolgen, berechnen Gerichte und präsentieren Produkte.
Berufsanforderungen:	<ul style="list-style-type: none"> • Fähigkeit zu Planen und zu Organisieren; Denken in komplexen Zusammenhängen: Soziale Kompetenz, Teamfähigkeit • Belastbarkeit auch in Stresssituationen; Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten (Feiertags- und Nachtarbeit); Geschicklichkeit und Fingerfertigkeit Planung von Menüfolgen und deren Präsentation • Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchssinn
Ausbildungsinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> • Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht; Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes; Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit • Umweltschutz, Hygiene; Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf • Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern • Arbeitsplanung; Küchenbereich, Servicebereich • Büroorganisation und –Kommunikation; Warenwirtschaft; Werbung und Verkaufsförderung; Anwendung von arbeits- und küchentechnischer Verfahren; Zubereitung v. pflanzlichen Nahrungsmitteln; Herstellung von Suppen und Soßen; Zubereitung von Fisch, Schalen- und Krustentieren • Verarbeitung v. Wild und Wildgeflügel; Herstellung v. Vorspeisen u. Anrichten von kalten Platten; Zubereitung v. Molkereiprodukten u. Eiern; Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Süßspeisen
Ausbildungsdauer:	3 Jahre
Prüfung:	Die Zwischen- und Abschlussprüfung wird jeweils vor der IHK für München und Oberbayern abgelegt. Nach erfolgreicher Teilnahme gibt es das Prüfungszeugnis der Kammer, das Ausbildungsabschlusszeugnis des Berufsbildungswerkes sowie das Abschlusszeugnis der Berufsschule.
Berufsaussichten:	Köche/Köchinnen werden immer gesucht. Tätigkeitsfelder sind in Krankenhäusern, Hotels, Gaststätten, Kantinen und Rasthöfen. Auch im Ausland sind sie gefragt. Nach 5 Gesellenjahren kann die Meisterprüfung vor der zuständigen Stelle abgelegt werden. Danach besteht die Möglichkeit, auf einer Fachhochschule den Fachbetriebswirt zu erwerben.

Weitere Infos zum Beruf:



<https://berufenet.arbeitsagentur.de>

Ansprechpartner:

Don Bosco Aschau am Inn

Ausbildungsleitung

Waldwinkler Str. 1

84544 Aschau am Inn

Tel. 08638/64-360

E-Mail: info@donbosco-aschau.de

Homepage: www.donbosco-aschau.de