

Koch/ Köchin

Woran Sie Spaß haben sollten:

Wenn Sie diesen Beruf erlernen möchten, dann ist es wichtig, dass Sie

- über einen guten Geruchs- und Geschmackssinn verfügen,
- gerne im Team arbeiten,
- gerne auch abends und am Wochenende arbeiten,
- auch gerne stehend arbeiten,
- körperlich belastbar sind und auch unter Zeitdruck arbeiten können.

Was Sie lernen werden:

Köche/ Köchinnen bereiten verschiedenste Speisen zu, vom Appetitanreger über Vor- und Hauptspeisen bis zum Dessert und organisieren alle Arbeitsabläufe in der Küche.

Inhalte der Ausbildung sind daher zum Beispiel:

- Zubereitung verschiedenartiger in- und ausländischer Gerichte
- Zubereitung vegetarischer und diätischer Speisen
- Präsentation der Speisen
- Küchenorganisation,
- Erstellen von Speiseplänen,
- Lebensmittel Einkauf und Lagerung.

Wie lange die Qualifizierung dauert.

Die Qualifizierung dauert 3 Jahre.

Wo Sie später arbeiten können

Beschäftigt werden Köche in Restaurants, Hotels, Betriebskantinen, Krankenhäusern, Catering-Firmen, aber auch in der Nahrungsmittelbranche, bei Herstellern von Fertiggerichten und Tiefkühlkost.

Im Raum Frankfurt sind die Beschäftigungsmöglichkeiten gut. Es wird eine tarifliche Vergütung von circa 1650 € bis 2000 € brutto gezahlt.

... Und wenn Sie dann höher hinaus wollen...:

Nach der Abschluss können Sie sich zum Beispiel als Restaurantfachmann/ -fachfrau oder Konditor/-in weiterbilden. Außerdem können Sie eine Weiterbildung zur Küchenmeister/-in, zur Lebensmittelkontrolleur/-in oder Betriebswirt/-in absolvieren.

