

Koch / Köchin (Lehrberuf)

BERUFSBESCHREIBUNG

Köche/Köchinnen sind vor allem in Betrieben des Hotel- und Gastgewerbes, in Spitälern, Kuranstalten und Pflegeheimen, aber auch in Betriebskantinen großer Unternehmen und Organisationen, Bildungseinrichtungen usw. beschäftigt, wo sie Speisen aller Art zubereiten und die Arbeitsabläufe in der Küche organisieren. Sie erstellen die Speisekarten und sorgen für den Einkauf und die fachgerechte Lagerung der Lebensmittel. Köche/Köchinnen teilen das Küchenpersonal ein und achten auf die Einhaltung der Hygienebestimmungen. Sie arbeiten im Team mit Berufskolleginnen und -kollegen, Küchenhelfer*innen und Restaurantfachleuten und haben Kontakt zu Lieferant*innen und ihren Gästen.

Ausbildung

Die Ausbildung erfolgt als **Lehrausbildung** (= Duale Ausbildung). Voraussetzung dafür ist die Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht und eine Lehrstelle in einem Ausbildungsbetrieb. Die Ausbildung erfolgt überwiegend im **Ausbildungsbetrieb** und begleitend dazu in der **Berufsschule**. Die Berufsschule vermittelt den theoretischen Hintergrund, den du für die erfolgreiche Ausübung deines Berufs benötigst.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Speisepläne und Menüfolgen erstellen
- den Einkauf bzw. die Bestellung von Lebensmitteln planen und organisieren
- Einkaufs- und Lagerlisten erstellen, Lebensmittel fachgerecht lagern
- Qualität und Menge der gelieferten Waren kontrollieren
- Zutaten vorbereiten: waschen, zerkleinern, wiegen etc.
- Speisen je nach Rezept unter Anwendung verschiedenster Kochtechniken, wie Braten, Grillen, Backen, Kochen, Garen zubereiten
- die Speisen würzen und abschmecken
- den Arbeitsablauf in der Küche organisieren
- neue Rezepte bzw. Rezeptvariationen kreieren
- die Speisen auf Tellern anrichten

Anforderungen

- Fingerfertigkeit
- gute körperliche Verfassung
- guter Geruchssinn
- guter Geschmackssinn
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen
- Anwendung und Bedienung digitaler Tools
- gutes Augenmaß
- kaufmännisches Verständnis
- Kochen können
- Aufgeschlossenheit
- Kritikfähigkeit
- Kund*innenorientierung
- Belastbarkeit / Resilienz
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Gesundheitsbewusstsein
- Selbstorganisation
- gepflegtes Erscheinungsbild
- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit
- Koordinationsfähigkeit
- Kreativität
- Organisationsfähigkeit
- Planungsfähigkeit