

Ausbildung zum Koch / zur Köchin

Was macht ein Koch?

Speisepläne erstellen: Bevor es an den Herd geht, erstellt der Koch den Speiseplan. Dabei achtet er nicht nur auf eine möglichst abwechslungsreiche Kost, sondern berücksichtigt auch die aktuelle Saison und spezielle Kundenwünsche. Spargel etwa gibt es typischerweise im Frühling, während im Herbst vermehrt Pilze auf den Tisch kommen. Als Koch muss man außerdem die Erwartungen vieler unterschiedlicher Personengruppen im Blick haben – vom Diabetiker bis zum Vegetarier.



Zutaten einkaufen: Insbesondere in kleineren Restaurants sind Köche neben dem eigentlichen Kochen auch für den Einkauf der Zutaten verantwortlich. Dazu gehört unter anderem, Preise und Qualität der Waren verschiedener Händler zu vergleichen und die Essensmenge zu kalkulieren.

Zutaten lagern: Als Koch muss man auch wissen, wo und wie welche Zutaten gelagert werden – Kartoffeln zum Beispiel dunkel und kühl, rohes Fleisch aufgrund der Salmonellengefahr nie zusammen mit anderen Lebensmitteln. Das geben auch die Hygienevorschriften vor, die in Restaurants eingehalten werden müssen. Eine regelmäßige Kontrolle des Lagerbestands auf Haltbarkeit der Lebensmittel gehört ebenfalls zum Aufgabenbereich des Kochs.

Gerichte zubereiten: Die Bandbreite an verschiedenen Gerichten, die man als Koch zubereitet, ist riesig. Deshalb sind die Mitarbeiter in Großküchen oftmals auf bestimmte Teilgebiete spezialisiert: Während ein Koch das Fleisch zerlegt und weiter zubereitet, putzt und schneidet ein anderer den Salat. Wieder ein anderer kümmert sich um die Beilagen. Küchengeräte wie Rührmaschinen, Mikrowellengeräte und Fritteusen erleichtern dem Koch oder der Köchin die Arbeit.







Speisen Anrichten: Die Gerichte sollen nicht nur gut schmecken, sondern auch ansprechend aussehen. Darauf achtet der Koch beim Anrichten der Speisen auf dem Teller. Dabei überprüft er auch die Vollständigkeit des Gerichts und die Übereinstimmung mit der Bestellung, bevor sich das Servicepersonal mit dem Gericht auf den Weg zum Kunden macht.

Arbeitsablaufs-Plan erstellen und Personal beaufsichtigen: Als Koch bzw. als Köchin plant man je nach Stellung auch den Einsatz des Personals sowie den Arbeitsablauf. Als Küchenchef gehört es dazu, unterstellte Mitarbeiter, wie das Küchenhilfepersonal, einzuteilen, anzuleiten und zu überwachen.

Reinigen und Aufräumen des Arbeitsplatzes: Zum Ende des Arbeitstages steht das Aufräumen an – nicht benötigte Zutaten müssen weggepackt, Küchengeräte gereinigt und Abfälle entsorgt werden. Das geschieht alles unter Einhaltung der strengen Hygienevorschriften.

Deine Aufgaben auf einen Blick



-  Auf die Saison und individuelle Kundenwünsche abgestimmten Speiseplan erstellen
-  Zutaten für Gerichte einkaufen und korrekt lagern
-  Gerichte mithilfe verschiedener Küchengeräte zubereiten und ansprechend anrichten
-  Küchenhilfepersonal anleiten und beaufsichtigen
-  Arbeitsplatz reinigen und übrig gebliebene Lebensmittel entsorgen
-  Lagerbestand kontrollieren

Warum sollte man Koch werden?

Köche werden gesucht! Die Chancen, einen Job zu finden, stehen also gut. Zudem gibt es vielfältige Möglichkeiten, sich auch nach der Ausbildung zum Koch weiterzubilden. Wenn man sich etwa auf einen bestimmten Bereich spezialisiert, hat man ein Alleinstellungsmerkmal, durch das man sich von anderen Bewerbern abhebt. Gehaltstechnisch gilt: Wer mehr Verantwortung trägt, verdient mehr. Zuletzt hat man als Koch auch die Wahl, sich selbstständig zu machen, etwa durch die Gründung eines eigenen Restaurants.

Wo kann ich als Koch arbeiten?

In erster Linie arbeitest du als Köchin natürlich in **Küchen**. Und zwar von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen, Catering-Firmen und auch Kreuzfahrtschiffen. Jobs findet man auch in der **Nahrungsmittelindustrie** bei Herstellern von Fertigprodukten und Tiefkühlkost. Abhängig von deinen Stärken könntest du als Köchin mit entsprechender Qualifikation ebenso im **Büro** oder in Gasträumen tätig werden.

Deine Einsatzorte auf einen Blick

Restaurants

Hotels

Kreuzfahrtschiffe

Nahrungsmittelindustrie

Catering-Firmen

Kantinen

Pflegeheime

Krankenhäuser



Was muss ich für ein Typ sein, um Koch zu werden?

✓ Teamplayer

Das Küchenpersonal arbeitet auf engstem Raum, jeder erledigt unterschiedliche Arbeiten und es kann auch mal stressig werden. Du solltest gerne im Team arbeiten und verlässlich sein.

✓ Perfektionist

Als Koch solltest du unter Zeitdruck arbeiten können – und dabei stets die lebensrechtlichen Vorschriften zum Schutz der Verbraucher beachten. Auch im Umgang mit scharfen Messern, heißem Fett und anderen Gefahrenquellen in der Küche ist Umsicht gefragt.

✓ Handwerker

Du hast flinke Hände, bist geschickt und kreativ? Perfekt, denn Köchinnen und Köche arbeiten bei der Zubereitung mit einer Vielzahl an Küchengeräten und drapieren die Speisen anschließend ansprechend.



Wie läuft die Ausbildung als Koch ab?

Die Ausbildung zum Koch wird parallel im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule durchgeführt, sie ist also **dual**. Der Berufsschulunterricht findet an der Berufsschule III Aschaffenburg im Kompetenzzentrum für Ernährung an bestimmten Wochentagen statt. Die Ausbildung dauert drei Jahre, eine Verkürzung um sechs Monate ist unter Umständen möglich.

Nach dem ersten Jahr steht eine praktische **Zwischenprüfung** an, die **Abschlussprüfung** bei der Industrie- und Handelskammer (kurz IHK) am Ende hat einen praktischen und einen theoretischen Teil. Darin bereitet der Prüfling unter anderem ein 3-Gänge-Menü zu, richtet alles an und berät die Gäste.

Zukünftige Köche erwerben während der Ausbildungszeit die wesentlichen Kenntnisse und Fähigkeiten rund um die **Küche**. Darüber hinaus wird den Auszubildenden auch Wissen zu Themen wie Rechte und Pflichten während der Ausbildung, Organisation des Ausbildungsbetriebs und Umweltschutz vermittelt.





Quelle: <https://www.ausbildung.de/berufe/koch/>

