

Berufsausbildung

Koch / Köchin

Aufgaben

Köche/Köchinnen erstellen Speisepläne und berechnen den Bedarf an Zutaten. Sie bereiten Nahrungsmittel vor. Sie kochen, backen, braten und garnieren Speisen. Bei ihrer Arbeit verwenden sie verschiedene Küchengeräte und -maschinen.

Köche/Köchinnen kümmern sich um die fachgerechte Lagerung von Lebensmitteln und um die Vorratshaltung. Sie sind auch im Servicebereich tätig.



Tätigkeitsbereiche

Köche/Köchinnen arbeiten in Hotels, Restaurants, Gaststätten, Kantinen, Sanatorien und im Cateringservice.

Lernorte

Die Ausbildung findet im CJD Jugenddorf Offenburg statt. Einsatzorte sind hier neben einer eigenen Restaurantküche auch die Großküche. Während der Ausbildung sind Betriebsphasen vorgesehen. Der Berufsschulunterricht erfolgt in der eigenen, staatlich anerkannten Sonderberufsschule.

Dauer

Die Ausbildung dauert 3 Jahre. Am Ende der Ausbildungszeit wird die Abschlussprüfung vor dem Prüfungsausschuss der Industrie- und Handelskammer abgelegt.

Voraussetzungen

Köche/Köchinnen müssen körperlich belastbar, flexibel und ideenreich sein. Sie sollten die Bereitschaft haben unter hohem Zeitdruck zu arbeiten. Sie dürfen keine Nahrungsmittelallergien, chronische Atemwegserkrankungen oder offene Hauterkrankungen haben. Köche/Köchinnen benötigen einen guten Geruchs- und Geschmackssinn. Sie müssen geschickt mit den Händen arbeiten können. Sie sollten in der Lage sein, selbstständig zu arbeiten. Die Auszubildenden beginnen im CJD Jugenddorf Offenburg ihre Ausbildung immer als Beikoch/Beiköchin und werden bei guten Leistungen in eine Kochausbildung umgestuft.