

Berufsausbildung

Beikoch / Beiköchin

Aufgaben

Beiköche/Beiköchinnen bereiten Lebensmittel zur weiteren Verarbeitung vor. Sie stellen einfache Gerichte selbst her und richten diese an. Sie arbeiten mit Küchengeräten und -maschinen, die sie auch pflegen und warten.

Beiköche/Beiköchinnen arbeiten nach Anleitung und unter Aufsicht erfahrener Köche/Köchinnen.



Tätigkeitsbereiche

Beiköche/Beiköchinnen sind vor allem in Großküchen von Krankenhäusern, Altenheimen und anderen Einrichtungen tätig. Zum Teil arbeiten sie auch in Restaurants und Hotelküchen.

Lernorte

Die Ausbildung findet im CJD Jugenddorf Offenburg statt. Einsatzorte sind hier neben einer Restaurantküche auch die Großküche mit Gemeinschaftsverpflegung. Während der Ausbildung finden Betriebsphasen statt, um eine hohe Betriebsrealität zu vermitteln. 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

Die Auszubildenden müssen körperlich belastbar sein und dürfen keine Nahrungsmittelallergien, chronische Atemwegserkrankungen oder offene Hauterkrankungen haben. Beiköche/Beiköchinnen sollten geschickt mit den Händen arbeiten können und einen guten Geruchs- und Geschmackssinn besitzen. Sie sollten bereit sein, unter hohem Zeitdruck zu arbeiten. Beiköche/Beiköchinnen sind oft bis spät in die Nacht sowie an Wochenenden und Feiertagen im Einsatz. Auch Schichtarbeit kann vorkommen. Auszubildende als Beiköche/Beiköchinnen können bei guten Leistungen in eine Kochausbildung umgestuft werden.