

## Koch (m/w/d)



**Köche** verrichten alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Sie lernen Rezepte für Gerichte aller Art, z.B. Suppen, Saucen, Gebäck oder Süßspeisen und erlernen Speisepläne, Speisekarten, Menüs oder Buffets zu kreieren. Das Einkaufen von Lebensmitteln und Zutaten sowie deren Vorbereitung oder Einlagerung sind weitere Aufgabenbereiche der Ausbildung. Außerdem organisieren sie Arbeitsabläufe, sorgen für die Einhaltung der Hygienebestimmungen und der Arbeitssicherheit, kalkulieren Preise und beraten die Gäste.

**Ausbildungsdauer:** ■ 3 Jahre  
■ Lehrzeitverkürzung möglich

**Voraussetzungen:** ■ guter qualifizierender Abschluss der Mittelschule  
■ Mittlerer Schulabschluss  
■ Mittlere Reife

**Berufsschule:** ■ Unterricht in Blockwochen  
■ Berufsschule in Bad Wörishofen, Übernachtungsmöglichkeit während der Blockwochen gegeben

### Was gehört zu den Haupttätigkeiten während eines Arbeitstages?

*Zu den Aufgaben gehört es Vorbereitungen für Veranstaltungen zu treffen, den Kollegen helfend zur Seite zu stehen und im à la carte Bereich mitzukochen. Je nach Ausbildungsjahr dürfen die Auszubildenden Salate, Nachspeisen und kleinere Gerichte selbst zubereiten.*

### Welche Anforderungen stellt dein Ausbildungsbetrieb an dich?

*Man sollte in erster Linie Spaß am Kochen und natürlich einen guten Geschmackssinn haben. Außerdem sind Teamfähigkeit, ein freundliches Auftreten und Flexibilität wichtig.*

### Was für Aufstiegsmöglichkeiten gibt es in diesem Beruf?

*Diverse Weiterbildungen, wie zum Beispiel zum Berufsschullehrer, Ernährungsberater, Küchenmeister sowie die Selbstständigkeit.*

### Was zeichnet den Ausbildungsbetrieb aus?

*In der Küche des Klostergasthofs werden von den Köchen alle Gerichte selbst gekocht, gebraten, gebacken und garniert. Die Speisekarte des Klostergasthofs ist sehr vielfältig und breit gefächert. Neben schwäbischen und saisonalen Speisen werden auch kulinarische Highlights zubereitet. In der Küche herrscht ein sehr gutes Arbeitsklima und es gibt flache Hierarchien.*