

Koch/Köchin



Natalie Mader,
2. Ausbildungsjahr

Köche verrichten alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Sie kennen die Rezepte für Gerichte aller Art, z.B. für Suppen, Saucen, Gebäck oder Süßspeisen. Sie schreiben Speisepläne und Speisekarten, kreieren Menüs oder Buffets, kaufen Lebensmittel und Zutaten ein und bereiten diese vor oder lagern sie gegebenenfalls ein. Köche organisieren Arbeitsabläufe in der Küche, sorgen für die Einhaltung der Hygienebestimmungen, kalkulieren Preise und beraten Gäste. In kleineren Küchen werden alle Gerichte von wenigen Köchen selbst gekocht, gebraten, gebacken und garniert, in größeren Küchen sind die Köche meist auf die Zubereitung bestimmter Speisen spezialisiert.

Ausbildungsdauer: ■ 3 Jahre

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 deinen Haupttätigkeiten während eines Arbeitstages?

Zu meinen Hauptaufgaben gehört es die Speisen für die Köche vorzubereiten. Außerdem darf ich Nachspeisen selbst zubereiten und die Salate anrichten.

Hast du vor deiner Entscheidung für diesen Beruf ein Praktikum im entsprechenden Berufsfeld absolviert?

Ja, ich habe mehrere Praktika und Ferienarbeit in verschiedenen Küchen absolviert.

Welche Eigenschaften sollte man für deine Ausbildung auf alle Fälle mitbringen?

Man sollte auf jeden Fall viel Spaß am Kochen und allgemein am Umgang mit Lebensmitteln haben. Besonders wichtig ist es teamfähig, belastbar und pünktlich zu sein. Ebenso sollte man auch flexibel sein, da die Arbeitszeiten auch mal abends oder am Wochenende sein können.

Von der Schule in die Ausbildung: Was war für dich die größte Umstellung?

Die größte Umstellung für mich war es keine Ferien mehr zu haben. Eine positive Umstellung ist, dass ich jetzt endlich mein eigenes Geld verdiene.