

Koch/Köchin

- Ausbildungsdauer: 3 Jahre
- Abschlussprüfung vor der IHK Regensburg
- Voraussetzungen:
 - gutes Handgeschick
 - ausgeprägter Geruchs- und Geschmackssinn
 - Freude an Teamarbeit

Wie erfolgt die Ausbildung bei uns im Haus?

Die Ausbildung erfolgt praxisnah in den hauseigenen Küchen.

Als Koch/Köchin produzieren Sie in modern ausgestatteten Räumen und lernen den fachgerechten Umgang mit Maschinen, Geräten und Hilfsmitteln. Sie lernen den hygienischen Umgang mit den Rohstoffen, das Herstellen der verschiedenen Gerichte von der Vorbereitung bis zur Fertigstellung. Sie bereiten Suppen, Vorspeisen, Fleisch, Fisch, Soßen, Beilagen, Desserts etc. zu.

Betriebliche Praktika, auch am Heimatort, ergänzen die Ausbildung. Berufserfahrene Ausbilder erteilen den fachtheoretischen und fachpraktischen Unterricht. Die allgemeinbildenden Fächer und Fachrechnen werden in der Kerschensteiner Berufsschule Regensburg vermittelt.

Falls Sie Probleme mit dem Lernen haben, erhalten Sie eine zusätzliche Unterstützung und Förderung.

Sie bekommen eine gezielte Prüfungsvorbereitung und Betreuung während der Prüfung, so dass Sie mit Selbstvertrauen die Prüfung erfolgreich meistern können.

Prüfen Sie, ob Koch/Köchin nicht ein interessanter Beruf ist, in dem Sie Ihre persönlichen und beruflichen Neigungen verwirklichen können.

Was ist die Aufgabe des Kochs/der Köchin?

Köche und Köchinnen haben jeden Tag ein sichtbares Ergebnis ihrer Arbeit. Sie arbeiten in Hotels, Restaurants und Gemeinschaftsküchen. Als Koch/Köchin sind Sie nicht nur für die Herstellung von Speisen zuständig, sondern auch verantwortlich für die Kalkulation und Organisation von Speisekarten, Einkauf und Lagerung. Handwerkliches Geschick und küchentechnisches Wissen bilden daher die Grundlage für diesen Beruf.

Köche und Köchinnen sind gesuchte Mitarbeiter für Großküchen, Systemgastronomien, Kantinen sowie Hotels, Gasthöfe und Restaurants. Ihre Tätigkeit ist vielseitig und mit abgeschlossener Berufsausbildung steht den Köchen und Köchinnen sprichwörtlich die ganze Welt offen, da die Gastronomie händeringend nach Fachpersonal sucht.

Was ist besonders wichtig für einen Koch/eine Köchin?

Als Koch/Köchin haben Sie Freude an der Planung und Zubereitung von köstlichen Speisen. Sie kochen, verzieren und garnieren gerne. Großen Wert legen Sie auf Körperpflege und Sauberkeit und arbeiten außerdem gerne im Team. Wechselnde Arbeitszeiten sind für Sie wirklich kein Problem.

Welche Voraussetzungen sind notwendig?

Ein besonderer Schulabschluss ist nicht notwendig, allerdings sind mathematische Grundkenntnisse, ein guter Geschmacks- und Geruchssinn, Freude am Umgang mit Lebensmitteln, Kreativität, Teamfähigkeit sowie Fingerfertigkeit vorteilhafte Eigenschaften eines angehenden Koches/einer angehenden Köchin.