

Koch/Köchin



Berufsbeschreibung

Koch und Köchin bereiten Vorspeisen, Hauptmahlzeiten, Desserts und kalte Platten zu. Sie arbeiten in Hotels, Restaurants, Personalrestaurants, Spitälern, Heimen, Internaten usw. In kleinen Betrieben sind sie allein zuständig fürs feine Essen, in größeren Betrieben arbeiten sie im Team mit anderen Köchinnen und Köchen.

Sie haben vielseitige und kreative Aufgaben, wenn es täglich darum geht, den Gästen ein feines Essen zu bieten. Sie stellen die Speisekarte zusammen, bestellen und lagern die Waren, bereiten die Nahrungsmittel zu. Während der Hauptessenszeiten ist in der Küche Hochbetrieb. In größeren Küchen übernehmen Koch und Köchin jeweils ein bestimmtes Aufgabengebiet, z. B. das Zubereiten von Suppen und Gemüse, das Braten, die kalte Küche, das Kochen von Saucen, die Eier- und Teiggerichte, die Süßspeisen.

Anforderung

Rasches Auffassungsvermögen, ausgeprägter Geschmacks- und Geruchssinn, gute Konstitution und Gesundheit, Hygienebewusstsein und Organisationstalent, Freude an unregelmäßiger Arbeitszeit und Teamarbeit.

Ausbildung

- a) 3 Jahre Lehre in einem Restaurationsbetrieb.
- b) 3 Jahre Ausbildung an einer Hotelfachschule, Gastgewerbeschule, Tourismusfachschule, Fachschule für wirtschaftliche Berufe.
- c) 5 Jahre Ausbildung an einer Höheren Lehranstalt für Tourismus, für wirtschaftliche Berufe oder für Land- und Hauswirtschaft.

Verwandt: Fleischer/in, Hotel- und Gastgewerbeassistent/in, Konditor/in, Restaurantfachmann/-frau, Gastronomiefachmann/-frau.

Entwicklungsmöglichkeiten

- Meisterprüfung.
- Weiterbildungskurs am WIFI.
- Vorbereitungskurse und Ablegen der Gastgewerbe-Befähigungsprüfung.
- 2 Jahre berufsbegleitende Ausbildung an der Werkmeisterschule für Berufstätige, Richtung Lebensmitteltechnologie.
- 2 Jahre Hotel- und Gastgewerbefachlehrgang.
- 3 Jahre Aufbaulehrgang für Fremdenverkehrsberufe (Fachreifeprüfung).

Aufstieg: Jungkoch/köchin, Demi Chef, Chef de Partie, Sous-chef, Chef de Cuisine, Exekutivchef/in.