

technisch-gewerbliche Ausbildung

Köchin / Koch

Der Beruf und seine Aufgaben

Als Köchin bzw. Koch verrichtest du alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören: Planung, Einkauf, Vorbereitung und Lagerhaltung. Im Verlauf deiner Ausbildung lernst du Gerichte aller Art zu kochen, zu braten oder zu backen. Auch die Garnierung wird dir beigebracht. Bei der Herstellung der Speisen berücksichtigst Du die Maßgaben einer gesunden Ernährung sowie ökologische und wirtschaftliche Gesichtspunkte. Dabei ist es wichtig, dass du die Hygienevorschriften einhältst und diese bei der Zubereitung der Speisen beachtest.

Ausbildungsinhalte

- Zubereiten, Anrichten und Garnieren von Gerichten
- Zusammenstellen von Menüfolgen und Speiseplänen
- Berechnen von Mengen- und Materialkosten
- Kalkulieren der Preise
- Kennenlernen von hauswirtschaftlichen Grundlagen
- Durchführen von Bestellwesen, Warenkontrolle und Lagerhaltung
- Beraten und Betreuen von Gästen

Berufsschule

Die Berufsschule, das OSZ für Gastgewerbe, liegt in Berlin-Weißensee in der Buschallee. Der Berufsschulunterricht findet als Blockunterricht statt, d.h. eine Woche Berufsschule und zwei Wochen Betrieb.

Einsatzort

Du wirst während der Ausbildung in den verschiedenen Betriebsrestaurants der Berliner Wasserbetriebe eingesetzt. Dazu gehören z.B. die Azubiküche im Aus- und Weiterbildungszentrum der Fischerstraße oder die Betriebsrestaurants Wasserperle und Spreeschleuse.

Voraussetzungen

- Schulabschluss: mindestens mittlerer Schulabschluss
- praktische Veranlagung
- Sicherheit in den Grundrechenarten
- Hygienebewusstsein
- Kreativität
- Sinn und Gespür für Ästhetik
- Interesse am Umgang mit Lebensmitteln
- Teamfähigkeit

Ausbildungsdauer

Die reguläre Ausbildungszeit beträgt 3 Jahre.

Ausbildungsgrundlagen

Die Ausbildung erfolgt nach der gesetzlichen Ausbildungsordnung und im begleitenden Berufsschulunterricht nach den Rahmenlehrplänen der Bundesländer. Die Ausbildung endet mit Bestehen der Abschlussprüfung vor dem Prüfungsausschuss der Industrie- und Handelskammer.

Noch Fragen?

Wir helfen dir gerne weiter.