

Info-Blatt Umschulung

Koch / Köchin

BERUFSBILD

Köche/Köchinnen verrichten alle Arbeitendie zur Herstellung von Speisen gehören: Planung und Einkauf der Lebensmittel und Zutaten, Verarbeitung und Lagerhaltung. Vor- und Zubereitung von warmen und kalten Speisen und Getränken sowie Zusammenstellung von Speisenfolgen unter Beachtung betriebswirtschaftlicher Gesichtspunkte, ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse und gesetzlicher Vorschriften.

Hauptsächlich arbeiten sie in den Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen. Darüber hinaus sind sie in der Nahrungsmittelindustrie für Hersteller von Fertigprodukten und Tiefkühlkost tätig. Auch Schiffsfahrtsunternehmen beschäftigen auf größeren Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffen Köche und Köchinnen.



AUSBILDUNGSSCHWERPUNKTE

- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
- Hygiene
- Küchenbereich und Servicebereich
- Warenwirtschaft
- Werbung und Verkaufsförderung
- Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren
- Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln
- Herstellen von Suppen und Soßen
- Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren
- Verarbeiten von Fleisch und Innereien
- Verarbeiten von Wild und Geflügel
- Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten
- Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern
- Herstellen und Verarbeiten von Teigen
- Herstellen von Süßspeisen

ABSCHLUSS

Prüfung zur Köchin / zum Koch vor dem Prüfungsausschuss der Industrie und Handelskammer Nord Westfalen.