

Koch/Köchin

Kurzinfo

Mein Berufsalltag

- ich plane und organisiere Bestellungen bzw. den Einkauf von Lebensmitteln
- ich bereite verschiedene Speisen nach Rezept für Gerichte der Speisekarte zu
- dazu schneide, hacke, röste, dünste, brate und grille ich Gemüse und Fleisch und ich stelle Teige, Saucen, Salate, Suppen und Desserts her
- ich würze und schmecke Speisen ab
- das Anrichten und Garnieren von Tellergerichten, aber auch von Platten, gehört zu meinen Tätigkeiten
- den Arbeitsablauf in der Küche sowie Speisepläne und Menüfolgen lerne ich zu erstellen
- ich beachte Lebensmittelgesetze und Hygieneverordnungen
- Menükalkulationen werden von mir durchgeführt, ich hole Angebote für Lebensmittel ein, die ich prüfe und vergleiche

Meine Interessen

Ich bin interessiert

- mit meinen Händen, viel Phantasie und Kreativität Lebensmittel zu verarbeiten
- an der Zubereitung verschiedener Speisen
- am Organisieren von Abläufen in der Küche

Das ist meine Arbeit

In diesem Beruf erlerne ich das Zubereiten von Speisen, wie Suppen, Vorspeisen, Hauptmahlzeiten, Saucen, Teiggerichte, Desserts und kalte Platten. Ich erwerbe Kenntnisse über den Einsatz und die Herkunft saisonaler und regionaler Lebensmittel im Speiseplan. Mir wird zudem ein Grundverständnis für die Herstellung und Qualität der verwendeten Lebensmittel vermittelt. Auch die dazugehörigen Vorarbeiten, wie die Kalkulation, der Einkauf und die fachgerechte Lagerhaltung der Lebensmittel werden mir beigebracht.

Ich werde in Küchen des Hotel- und Gastgewerbes, Kantinen und Großküchen von Betrieben ausgebildet. Die Küche sowie die Lager- und Kühlräume von Lebensmitteln gehören zu den Räumlichkeiten, in denen ich mich täglich aufhalte. Je nach Betriebsgröße arbeite ich mit mehreren Köchen/Köchinnen und Küchengehilfen/-innen im Team und stehe in Kontakt mit Restaurantfachleuten, Buffet- und Schankkräften. Zur Verarbeitung der frischen Lebensmittel betätige ich unterschiedliche Küchengeräte, wie Herde, Backöfen, Teigmaschinen, Waagen, Mixer, Gemüsehacker und verwende Töpfe und Pfannen. Mein wichtigstes Werkzeug ist das Küchenmesser.



Zutaten fürs Kochen fein schneiden



gekochtes Gemüse anrichten



in der Patisserie die Nachspeisen zubereiten

Die Speisenzubereitung hat eine große Bandbreite:

Von Hausmannskost bis Haute Cuisine, von Diätspeisen bis zu Gerichten für Luxus-Catering. In größeren Küchen spezialisieren sich die Köche und Köchinnen auf ein bestimmtes Aufgabengebiet, z.B. auf die Patisserie, wo sie dann die Süß- und Nachspeisen zubereiten. In der gehobenen Gastronomie, wie in „Haubenrestaurants“, werden auch neue Rezepte und Rezeptvariationen kreiert.

AUSBILDUNG



Lehrzeit

3 Jahre



Berufsschule

Lehrgang an der Landesberufsschule Lochau



Anzahl der Lehrlinge in Vorarlberg

182 (123 m / 59 w)



Weiterentwicklung

- Lehre und Matura
- Berufsreifeprüfung
- Patisserie, Diätküche
- Bankettmanagement
- Food & Beverage

Selbständigkeit (bei Erfüllung bestimmter Voraussetzungen):

Gastgewerbebetrieb wie Restaurant, Catering, Konditorei, Erzeugung von Speiseeis

Wichtige Eigenschaften

Willst du folgende Eigenschaften einsetzen und erweitern?

- Fingerfertigkeit
guter Geruchssinn und Geschmackssinn
gute körperliche Verfassung
- Kreativität
gute Vorstellungskraft und gutes Beurteilungsvermögen
- Hygienebewusstsein
Stressresistenz
Teamfähigkeit
Organisations- und Koordinationsgeschick

VERWANDTE LEHRBERUFE

- Fleischverarbeitung
- Gastronomiefachmann/-frau
- Hotel- und Gastgewerbeassistent/in
- Hotel- und Restaurantfachmann/-frau
- Konditorei
- Restaurantfachmann/-frau
- Systemgastronomiefachmann/-frau
- Hotelkaufmann/-frau

MEHR INFOS UNTER
berufsprofile.at
bifo.at