# Koch/Köchin

| | |
|---|---|
| **Berufstyp** | Anerkannter Ausbildungsberuf |
| **Ausbildungsart** | Duale Ausbildung im Gastgewerbe (geregelt durch Ausbildungsverordnung) |
| **Ausbildungsdauer** | 3 Jahre |
| **Lernorte** | Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung) |

## Was macht man in diesem Beruf?

Köche und Köchinnen verrichten alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Wenn sie einen Speiseplan aufgestellt haben, kaufen sie Lebensmittel und Zutaten ein, bereiten sie vor oder lagern sie gegebenenfalls ein. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche und sorgen dafür, dass die Speisen rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge fertiggestellt werden.

In kleineren Küchen kochen, braten, backen und garnieren Köche und Köchinnen alle Gerichte selbst. In Großküchen sind sie meist auf die Zubereitung bestimmter Speisen spezialisiert, etwa auf Beilagen, Salate oder Fisch- und Fleischgerichte. Zu ihren Aufgaben gehört es auch, die Preise zu kalkulieren und Gäste zu beraten.

## Wo arbeitet man?

### Beschäftigungsbetriebe:

Köche und Köchinnen finden Beschäftigung

- in Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen

### Arbeitsorte:

Köche und Köchinnen arbeiten in erster Linie

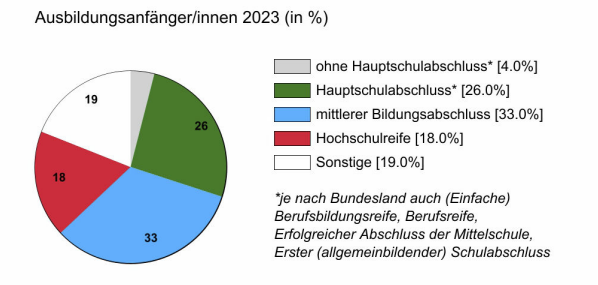
- in Küchen
- in Lager- und Kühlräumen

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- in Gasträumen
- in Büroräumen

## Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit **mittlerem Bildungsabschluss** oder **Hauptschulabschluss*** ein.



## Worauf kommt es an?

### Anforderungen:

- Organisatorische Fähigkeiten, Teamfähigkeit (z.B. beim Koordinieren von Arbeitsabläufen in der Küche, beim Einteilen und Anleiten von Personal)
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim hygienischen Arbeiten in der Küche, beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- Geschicklichkeit und eine gute körperliche Konstitution (z.B. beim Zerlegen und Filetieren von Fleisch bzw. Fisch, beim Arbeiten im Stehen)
- Kreativität (z.B. beim Zusammenstellen von Speisen, beim Anrichten)

### Schulfächer:

- Mathematik (z.B. beim Be- und Umrechnen von Mengenverhältnissen in Rezepturen)
- Deutsch (z.B. beim Empfang und der Betreuung von Gästen)
- Chemie (z.B. Kenntnisse in der Lebensmittelchemie und -hygiene für den Umgang mit Lebensmitteln)
- Hauswirtschaftslehre (z.B. bei der Erstellung von Speiseplänen und bei der Zubereitung von Gerichten)

## Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat (je nach Bundesland unterschiedlich):

- 1. Ausbildungsjahr: € 875 bis € 1.150
- 2. Ausbildungsjahr: € 975 bis € 1.300
- 3. Ausbildungsjahr: € 1.075 bis € 1.462

## Weitere Informationen

| | |
|---|---|
| BERUFENET | Alles über die Welt der Berufe |
| planet-beruf.de | Alles über Ausbildung, Berufswahl und Bewerbung – Infos für Jugendliche, Lehrkräfte und BO-Coaches, Eltern und Erziehungsberechtigte |
| BIZ Berufs Informations Zentrum | Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort |
| Bundesagentur für Arbeit | www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren. |