

Echte Teamarbeit in der Küche

Lebensmittel einkaufen, Gemüse schälen, Desserts und raffinierte Gerichte zubereiten: Florentine gefällt die Vielseitigkeit ihrer Ausbildung zur Köchin im Steigenberger Hotel in Berlin. Hier erzählt sie, welche Stärken sie für die Ausbildung braucht.



Florentine ist von ihrem Beruf begeistert – sie mag vor allem die Zubereitung schwieriger Gerichte.

Wenn in den Restaurants des Steigenberger Hotel Berlin mittags oder abends die Bestellungen im Minutentakt eingehen, muss es schnell gehen. Jeder in der Küchenbrigade, so nennt man das Küchenteam, hat seine Aufgabe. „Als Saucier ist man für die Hauptbestandteile des Essens zuständig, meist Fleisch oder Fisch. Die Entremetiers kümmern sich um Beilagen, z.B. Reis, Nudeln, Kartoffeln und Gemüse“, erklärt Florentine. Süßspeisen für den Nachtschicht bereiten die Pâtisseries zu. Für den reibungslosen Ablauf sind gutes Timing und Absprachen wichtig. „Bei uns ziehen alle an einem Strang“, sagt Florentine. „Wenn viel los ist, kann es stressig werden, aber diese Herausforderung mag ich.“

den, aber diese Herausforderung mag ich.

Kreativität im Umgang mit Lebensmitteln

Florentine wollte eine Ausbildung, in der ihre Kreativität gefordert wird. Zunächst dachte sie über

Design oder Mediengestaltung nach. Ein mehrwöchiges Praktikum in einem Hotelbetrieb hat sie aber von der Ausbildung als Köchin überzeugt: „Der Beruf hat viel mit Kreativität zu tun. Lebensmittel vielseitig einzusetzen, macht unglaublich Spaß. Ständig lerne ich neue Zubereitungsmethoden und Rezepte kennen.“ Mittlerweile ist sie im dritten Jahr ihrer Ausbildung und hat viele Aufgabenbereiche in der Küche kennengelernt.

Interessierten empfiehlt sie unbedingt ein Praktikum. Es vermittelt den besten Eindruck davon, worauf man sich als Auszubildende/r in der Küche einlassen muss. Selbstständigkeit, Teamfähigkeit und Flexibilität sind dort besonders wichtig. Zudem muss man sich auf unregelmäßige Arbeitszeiten, z.B. am Wochenende, einstellen.

Unter Volldampf

In der Küche muss man belastbar und organisiert sein. Auch wenn es hektischer wird und viele Bestellungen eingehen. Sie wurde langsam an die Aufgaben herangeführt,

Ausbildung für alle!

Jugendlichen mit Behinderung stehen grundsätzlich alle anerkannten Ausbildungsberufe offen. Es gibt aber auch Ausbildungsberufe, die auf ihre besonderen Bedürfnisse zugeschnitten sind, z.B. die duale Ausbildung als

Fachpraktiker/in Küche (Beikoch). Sie dauert zwei bzw. drei Jahre und orientiert sich am anerkannten Ausbildungsberuf Koch/Köchin.



erzählt Florentine: „Zunächst habe ich im À-la-carte-Restaurant die Aufgaben eines ‚Gardemanger‘ kennengelernt, das ist der französische Fachbegriff für den kalten Posten. Da habe ich kalte Speisen angerichtet, z.B. Salate oder Desserts.“ Auch ein halbes Jahr in der Patisserie hat sie absolviert. Dort stellte sie Kuchen, Torten und Süßspeisen her.

Jetzt ist Florentine wieder im À-la-carte-Restaurant. Dort werden Gerichte von der Speisekarte auf Bestellung der Gäste gekocht. „Ich mag hochwertige Lebensmittel und komplizierte Gerichte. Das Wichtigste sind immer Qualität und gute Zubereitung“, sagt sie.

Rezept für die Zukunft

Von ihrem Ausbildungsbetrieb ist Florentine begeistert: „Hier im Hotel habe ich die Möglichkeit, viele Bereiche des Kochens und Zubereitens kennenzulernen. So kann ich feststellen, was mir liegt.“

Sie weiß bereits, wie sie nach ihrer Ausbildung weitermachen will: „Als Berufsanfänger/in ist es gut, auch in Küchen anderer Betriebe Erfahrung zu sammeln. Vor allem, wenn man wie ich im Restaurantbereich bleiben möchte.“



Die Speisen werden frisch für den Gast zubereitet. Dabei ist gute Organisation gefragt.



Fakten zur Ausbildung

Tätigkeiten: Köche und Köchinnen verrichten verschiedene Arbeiten zur Herstellung von Speisen. Sie erstellen den Speiseplan, kaufen Lebensmittel und Zutaten ein, bereiten die Lebensmittel anschließend zu und planen den Arbeitsablauf in der Küche.

Ausbildungsform: Der Beruf wird dual in Betrieb und Berufsschule ausgebildet.

Dauer: 3 Jahre

Zugangsvoraussetzungen: Betriebe stellen überwiegend Auszubildende mit Hauptschulabschluss bzw. mittlerem Bildungsabschluss ein.

Mehr Infos ...



...zu dem Beruf bekommst du auf www.planet-beruf.de » **Mein Beruf** » **Berufe von A-Z**.