

Koch / Köchin (Lehrberuf)

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter <https://www.berufeerleben.at/berufe/274>

Lehrzeit: 3 Jahre

Berufsbeschreibung

Köche/Köchinnen sind vor allem in Betrieben des Hotel- und Gastgewerbes, in Spitälern, Kuranstalten und Pflegeheimen, aber auch in Betriebskantinen großer Unternehmen und Organisationen, Bildungseinrichtungen usw. beschäftigt, wo sie Speisen aller Art zubereiten und die Arbeitsabläufe in der Küche organisieren. Sie erstellen die Speisekarten und sorgen für den Einkauf und die fachgerechte Lagerung der Lebensmittel. Köche/Köchinnen teilen das Küchenpersonal ein und achten auf die Einhaltung der Hygienebestimmungen. Sie arbeiten im Team mit Berufskolleginnen und -kollegen, Küchenhelfer*innen und Restaurantfachleuten und haben Kontakt zu Lieferant*innen und ihren Gästen.

Anforderungen

Körperliche Anforderungen:

- Fingerfertigkeit
- gute körperliche Verfassung
- guter Geruchssinn
- guter Geschmackssinn
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

Fachkompetenz:

- Anwendung und Bedienung digitaler Tools
- gutes Augenmaß
- kaufmännisches Verständnis
- Kochen können

Sozialkompetenz:

- Aufgeschlossenheit
- Kritikfähigkeit
- Kund*innenorientierung

Selbstkompetenz:

- Belastbarkeit / Resilienz

- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Gesundheitsbewusstsein
- Selbstorganisation

Weitere Anforderungen:

- gepflegtes Erscheinungsbild
- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

Methodenkompetenz:

- Koordinationsfähigkeit
- Kreativität
- Organisationsfähigkeit
- Planungsfähigkeit

Tätigkeiten und Aufgaben

- Speisepläne und Menüfolgen erstellen
- den Einkauf bzw. die Bestellung von Lebensmitteln planen und organisieren
- Einkaufs- und Lagerlisten erstellen, Lebensmittel fachgerecht lagern
- Qualität und Menge der gelieferten Waren kontrollieren
- Zutaten vorbereiten: waschen, zerkleinern, wiegen etc.
- Speisen je nach Rezept unter Anwendung verschiedenster Kochtechniken, wie Braten, Grillen, Backen, Kochen, Garen zubereiten
- die Speisen würzen und abschmecken
- den Arbeitsablauf in der Küche organisieren
- neue Rezepte bzw. Rezeptvariationen kreieren
- die Speisen auf Tellern anrichten