



Koch

CJD Berufsförderungswerk Koblenz
gemeinnützige GmbH
Sebastian-Kneipp-Straße 10
56179 Vallendar

0261/ 64 06-229 oder -362
info@bfw-koblenz.de

Eine Gesellschaft
des CJD Konzerns



Koch

Einsatzmöglichkeiten

Der Beruf ist für Menschen geeignet, die Freude an der Zubereitung von Nahrungsmitteln nach den Richtlinien einer ausgewogenen Ernährung haben und diese gerne gestalten, garnieren und verzieren. Neben einem guten Geruchs- und Geschmackssinn sollte ein Koch Wert auf Sauberkeit und Hygiene legen. Köche müssen sich neben der Arbeit im Team auf Zeitdruck sowie auf unregelmäßige Arbeitszeiten einstellen. Neben der Gastronomie finden sich Beschäftigungsmöglichkeiten z. B. in Hotels und Cateringunternehmen, in Freizeit- und Wellnessrichtungen, Kantinen sowie in Einrichtungen der med. oder beruflichen Rehabilitation, aber auch in Einrichtungen für Kinder und Senioren.

Tätigkeitsfelder

- Bereiten Gerichte zu und richten sie an
- Stellen Speisepläne und -karten, Menüfolgen oder Buffets auf, beraten Gäste und Kunden
- Kaufen Lebensmittel ein, organisieren die Lagerhaltung und führen regelmäßig Bestandskontrollen durch
- Stellen Arbeitsablaufpläne in der Küche auf
- Kalkulieren Verkaufspreise
- Pflegen und reinigen die Arbeitsgeräte, Maschinen und den Arbeitsplatz
- Müssen Hygienevorschriften beachten und deren Einhaltung sicherstellen
- Beseitigen fachgerecht Speisereste und Verpackungsmaterialien

Ausbildungsorganisation

Im ersten Jahr werden Grundkenntnisse über Ernährungslehre, Speisenvor- und Zubereitung und Wirtschaftlichkeit, der korrekte Umgang mit Kunden sowie die wichtigen gastronomischen, in Teilen fremdsprachigen Fachausdrücke vermittelt. Beim Durchlauf der kalten und warmen Küche mit den unterschiedlichsten Küchenposten werden die Produkte und die vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten kennengelernt. Im zweiten Jahr werden differenzierte Fachkenntnisse in der Zubereitung von Speisen vermittelt sowie Preiskalkulationen, Reklamationsbearbeitungen, anlassbezogene Dekorationen und Beratungs- und Verkaufsgespräche trainiert. Betriebliche Umweltschutzmaßnahmen, Abfalltrennung, einschlägige Berufs- und Sicherheitsvorschriften sowie Vorschriften zum Lebensmittel- und Arbeitsrecht gehören ebenso zur Ausbildung wie ein Erste-Hilfe-Lehrgang.

Datum: 22.01.2025

Dauer: 24 Monate

Kategorie: Hotel & Gastronomie

Abschluss: Ausbildung mit IHK-Abschluss

Kursnet Buchungs-Nr.: 519-000609-25

Zugangsweg

Bildungsgutschein

LTA

Ort

BFW Koblenz

CJD Berufsförderungswerk Koblenz Gemeinnützige GmbH, Sebastian-Kneipp-Str. 10, 56179 Vallendar