



Die Ausbildung im Überblick:

Köche und Köchinnen bereiten unterschiedliche Gerichte zu und richten sie an. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche, stellen Speisepläne auf, kaufen Zutaten ein und lagern sie fachgerecht.

Ausbildungsinhalte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wie man einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezeptur, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereitet und sie anrichtet ▪ wie man Warenlieferungen in Empfang nimmt, wie Waren zu lagern sind und Lagerbestände kontrolliert werden ▪ wie man sich als Gastgeber den Gästen gegenüber verhält, diese empfängt, betreut und angemessen über das Angebot informiert ▪ Zubereitung und Verarbeitung verschiedenster Speisen z.B. Käsegerichte, Desserts, Suppen, Fisch, Fleisch, Salate, etc. ▪ wie man Teige und Massen herstellt und verarbeitet ▪ wie man Marinaden, Panierungen und Füllungen herstellt ▪ wie man Reklamationen entgegennimmt, bearbeitet und Lösungen aufzeigt
Berufsanforderung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sorgfalt (z.B. hygienisches Arbeiten und Umgehen mit verderblichen Lebensmitteln) ▪ Kreativität (z.B. beim Zusammenstellen von Speisen, beim Anrichten) ▪ Selbstständige Arbeitsweise (z.B. eigenständig und vorausschauend die Lagerbestände kontrollieren und ergänzen)
Wichtige Schulfächer	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mathematik (z.B. beim Be- und Umrechnen von Mengenverhältnissen in Rezepturen) ▪ Chemie (z.B. Kenntnisse in der Lebensmittelchemie und -hygiene) ▪ Hauswirtschaftslehre (z.B. bei der Erstellung von Speiseplänen)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Berufsaussichten	Nach ihrer Ausbildung arbeiten Köche und Köchinnen überwiegend in Restaurants, Hotels, Cateringfirmen oder Küchen von Krankenhäusern. Es gibt zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten und auch der Schritt in die Selbstständigkeit ist möglich.

Ansprechpartner:

Don Bosco Aschau am Inn
Ausbildungsleitung
Waldwinkler Str. 1
84544 Aschau am Inn

Tel.: 08638/64-360
www.donbosco-aschau.de