

KOCH

Ausbildungsart	Duale Berufsausbildung, geregelt nach Berufsbildungsgesetz (BBiG)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	Betrieb und Berufsschule

TYPISCHE TÄTIGKEITEN

- unterschiedliche Gerichte zubereiten
 - anrichten
- Speisepläne aufstellen
- Zutaten einkaufen
 - und fachgerecht lagern.
- kochen, braten, backen und garnieren



Beim Vorbereiten einer Soße

ARBEITSPLATZ

- Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäuser und Pflegeheime

GEFORDERTE FÄHIGKEITEN

- Schlüsselqualifikation
 - Sorgfalt, Verantwortungsbewusstsein + Belastbarkeit
- Kenntnisse in
 - Mathematik und Chemie

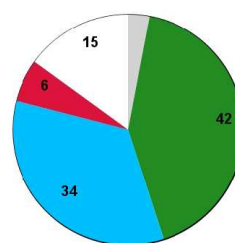
VERDIENST

1. Ausbildungsjahr: € 375 bis € 517
2. Ausbildungsjahr: € 466 bis € 589
3. Ausbildungsjahr: € 543 bis € 660

SCHULABSCHLUSS

Hauptschulabschluss

Ausbildungsanfänger/innen 2008 (in %)



- ◻ ohne Hauptschulabschluss [3.0%]
- ◼ Hauptschulabschluss [42.0%]
- ◼ mittlerer Bildungsabschluss [34.0%]
- ◼ Hochschulreife [6.0%]
- ◻ Sonstige [15.0%]

ALTERNATIVEN

- Restaurantfachmann/Frau, Hotelfachmann/Frau, Diätassistent/in, Bäcker/in

ARBEITSMITTEL

- Obst, Gemüse, Fisch und Fleischwaren
- sowie Eier- und Teigwaren sowohl, frisch als auch tief gefroren.
- Schneidebrett, scharfe Messer, Schneid-, Rühr- und Knetmaschine, Schneebesen und Waage
- Großküchenherde, Friteusen und Mikrowellen
- Heißluftdämpfer oder Garautomaten
- Töpfe, Pfannen und das passende Geschirr für die jeweiligen Gerichte



Die Lagerbestände werden aufgefüllt