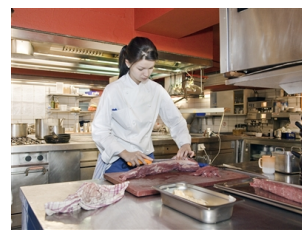


Koch/Köchin

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



■ Was macht man in diesem Beruf?

Köche und Köchinnen bereiten unterschiedliche Gerichte zu und richten sie an. Wenn sie einen Speiseplan aufgestellt haben, kaufen sie Lebensmittel und Zutaten ein, bereiten sie vor oder lagern sie gegebenenfalls ein. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche und sorgen dafür, dass die Speisen rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge fertiggestellt werden.

In kleineren Küchen kochen, braten, backen und garnieren Köche und Köchinnen alle Gerichte selbst. In Großküchen sind sie meist auf die Zubereitung bestimmter Speisen spezialisiert, etwa auf Beilagen, Salate oder Fisch- und Fleischgerichte. Zu ihren Aufgaben gehört auch, die Preise zu kalkulieren und Gäste zu beraten.

■ Wo arbeitet man?

Köche und Köchinnen arbeiten hauptsächlich

- in der Hotellerie
- in der Gastronomie, z.B. in Restaurants, Kantinen oder Catering-Firmen
- in Krankenhäusern und Pflegeheimen

Sie sind überwiegend in Küchen tätig. Im Gastraum halten sie sich auf, um Speisen zu servieren. Im Büro erledigen sie Verwaltungsarbeiten.

■ Worauf kommt es an?

- **Verantwortungsbewusstsein** und **Sorgfalt** sind bei der Arbeit mit Lebensmitteln von besonderer Bedeutung. Damit die Qualität der Speisen stimmt, müssen die Zutaten sorgfältig ausgewählt und frisch sein. Außerdem sind die Hygienevorschriften zu beachten. **Psychische Belastbarkeit** ist wichtig, da Köche und Köchinnen auch in Stoßzeiten und trotz Lärm und Hitze zuverlässig und sorgfältig arbeiten müssen.
- Interesse an **Mathematik** und **Chemie** sollte vorhanden sein: Bei der Berechnung von Mengenangaben benötigt man Kenntnisse in Mathematik. Angehende Köche und Köchinnen befassen sich außerdem mit der Zusammensetzung von Lebensmitteln und deren Veränderung bei Lagerung und Zubereitung. Kenntnisse in Chemie sind daher hilfreich.

■ Was verdient man in der Ausbildung?

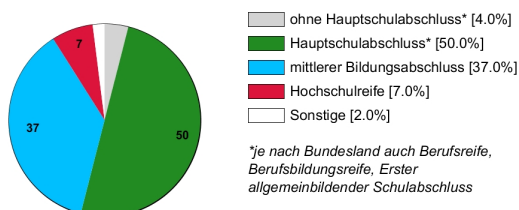
Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat:

- 1. Ausbildungsjahr: € 417 bis € 542
- 2. Ausbildungsjahr: € 502 bis € 619
- 3. Ausbildungsjahr: € 577 bis € 697

■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit **Hauptschulabschluss*** ein.

Auszubildungsanfänger/innen 2010 (in %)










■ Welche Alternativen gibt es?

Wenn es mit dem Ausbildungsplatz zum Koch/zur Köchin nicht klappt, hier eine kleine Auswahl von Alternativberufen mit vergleichbaren Ausbildungs- bzw. Tätigkeitsinhalten:

- Konditor/in
- Bäcker/in
- Fachkraft - Lebensmitteltechnik
- Fleischer/in

■ Ausbildungsplatz gesucht? Weitere Informationen gewünscht?

	Betriebliche Ausbildungsstellen und Praktikumsstellen findet man in der Online-JOBBÖRSE: http://arbeitsagentur.de >> JOBBÖRSE
	Schulische Ausbildungsplätze findet man im Portal für berufliche Aus- und Weiterbildung KURSNET: http://arbeitsagentur.de >> KURSNET
	Ausführliche Ausbildungs- und Tätigkeitsbeschreibungen, Bilder und Filme gibt es im Informationssystem BERUFENET: http://arbeitsagentur.de >> BERUFENET
	Einblicke in Ausbildung und Beruf bieten zahlreiche Filme unter http://arbeitsagentur.de >> BERUFETV
	Infos zu Ausbildung und Beruf (z.B. Tagesabläufe von Azubis) für Schüler/innen bis Klasse 10 bietet planet-beruf.de: http://arbeitsagentur.de >> planet-beruf.de >> Mein Beruf >> Berufe von A-Z
	Internet-Plätze, Medien und Informationen zu Ausbildung und Beruf bieten die Berufsinformationszentren (BiZ) in den Agenturen für Arbeit. Adressen und Infos zum BiZ stehen hier zur Verfügung: http://arbeitsagentur.de >> Bürgerinnen & Bürger >> Ausbildung >> Berufsinformationszentren
	Telefonnummern für einen Termin zum Beratungsgespräch bei der Agentur für Arbeit findet man hier: http://arbeitsagentur.de >> Partner vor Ort