

AUSBILDUNG UND KARRIERE IN DER BREMER HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Koch Köchin



Köche werden in allen Unternehmensformen des Gastgewerbes beschäftigt. Sie stellen Speisen her, planen Menüfolgen und präsentieren Produkte. Dabei berücksichtigen sie Hygienevorschriften und ernährungsphysiologische, aber auch ökonomische und ökologische Gesichtspunkte. Sie verstehen die Zubereitung unterschiedlicher Gerichte, z. B. von Fisch, Fleisch, Wild oder Geflügel mit Beilagen von Gemüse oder Salaten.

Aber auch das Herstellen von Eier-, Teig- und Backwaren gehört zu ihren Aufgaben. Sie beraten die Gäste und empfehlen ihnen Menüfolgen; auch beherrschen sie die Grundlagen der Kalkulation, kennen den Aufbau von Speisen- und Getränkekarten und unterstützen die Arbeiten im Service. Köche verrichten alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Wenn sie einen Speiseplan aufgestellt haben, kaufen sie die 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 zubereitet werden. Zu ihren Aufgaben gehört auch die Preiskalkulation und die Beratung von Gästen.

Hauptsächlich arbeiten sie in den Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen. Darüber hinaus sind sie in der Nahrungsmittelindustrie für Hersteller von Fertigprodukten und Tiefkühlkost tätig. Auch Schifffahrtsunternehmen beschäftigen auf größeren Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffen Köche und Köchinnen.

Als Koch / Köchin ...

- ✓ stellen Sie Suppen und Soßen her
- ✓ bereiten Sie Fisch, Schalen- und Krustentiere zu
- ✓ stellen Sie Vorspeisen her und richten kalte und warme Platten an
- ✓ stellen Sie Süßspeisen, Eierspeisen sowie Speisen aus Molkereiprodukten her
- ✓ beherrschen Sie arbeits- und küchentechnische Verfahren und wenden Hygienevorschriften an
- ✓ berücksichtigen Sie ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte
- ✓ bereiten Sie pflanzliche Nahrungsmittel und Sättigungsbeilagen zu
- ✓ verarbeiten Sie Fleisch und Innereien, Wild und Geflügel
- ✓ beherrschen Sie die Grundlagen der Kalkulation
- ✓ erarbeiten Sie Menüvorschläge und beraten die Gäste



DEHOGA
BREMEN

Ihre Aufstiegsmöglichkeiten als Koch / Köchin



Ausbildungsvoraussetzungen

- Hauptschulabschluss
- Handwerkliches Geschick und Kreativität
- Gute körperliche Verfassung
- Schnelle Auffassungsgabe
- Kalkulatorische Fähigkeiten
- Teamfähigkeit

Ausbildungsdauer

3 Jahre

Ausbildungsinhalte

- Nahrungsmittel herstellen und zubereiten
- Professionelle Küchentechnik und moderne Arbeitsgeräte einsetzen
- Ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte berücksichtigen
- Hygienevorschriften beachten
- Produkte präsentieren
- Gäste beraten

Berufsschule

1-2 Tage pro Woche (Bremerhaven) bzw. Blockunterricht (Bremen)

Berufsaussichten

Köche beginnen ihre Karriere als Commis de Cuisine und können bis zum Küchendirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) aufsteigen. Die Einsatzmöglichkeiten eines Koches sind vielseitig, sei es in der Küche eines Restaurants, Hotels oder Kurbetriebes, einer Kantine oder gar eines Kreuzfahrtschiffes. Durch ihre Ausbildung erwerben Köche ideale Voraussetzungen für die selbstständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

Weiterbildung

- geprüfter Küchenmeister (IBL / DEHOGA-Bremen)
- Fachwirt im Gastgewerbe
- Diätkoch
- Fachkurse Küche (z.B. Küchenpraxis, Küchentechnik, Hygiene, BWL)
- Staatlich geprüfter Betriebswirt (Hotelfachschule)
- Hochschulstudium (z.B. Hotel- und Gastronomiemanagement)

**Deutscher Hotel- und Gaststättenverband
Landesverband Bremen e.V.**

Hinter dem Schütting 8 · 28195 Bremen

Tel.: 0421 / 33 59 00 · Fax: 0421 / 32 44 73

info@dehoga-bremen.de · www.dehoga-bremen.de



INFORMIEREN

STARTEN AUFSTEIGEN



DEHOGA
BREMEN