

Koch/Köchin

Köche finden u.a. in Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Erholungsheimen, Alten- und Pflegeheimen einen Arbeitsplatz. Selbstständig und kreativ begleiten sie bestimmte Posten, wie z.B. Braten-, Soßen-, Gemüse- und Dessertposten. Die Ausbildung dauert 3 Jahre und endet mit einer Prüfung vor der IHK.

Ausbildungsinhalte

- Ernährungslehre
- Vor- und Zubereiten von kalten und warmen Speisen und Getränken
- Kalkulation und Warenwirtschaft
- Arbeiten in der Küchenorganisation
- Bedienung und Pflege der Arbeitsgeräte und Gebrauchsgegenstände
- Arbeiten im Service und Umgang mit Gästen
- Arbeiten im Bankettgeschäft
- Fremdsprachen (Englisch, Französisch)
- Gestalten einer Menükarte
- Erstellen eines Menüs aus einem Warenkorb



Besondere Qualifikationen

- Außer-Haus-Veranstaltungen, Catering-Service
- Beratung und Verkauf
- Erfahrungsaustausch mit anderen Ausbildungsstätten
- Auslandspraktikum (nach Eignung)
- Überbetriebliche Lehrgänge zu verschiedenen Themen (Fisch, Gemüseschnitzen, Zuckerziehen)
- Kontinuierliche Weiterbildung zu HACCP-Hygienerichtlinien

Ausbildungsablauf

- Die praktische Ausbildung erfolgt praxisnah in einer modern ausgestatteten Küche in der Don Bosco Jugend-Werk Sachsen gGmbH.
- Der Berufsschulunterricht findet im Blockunterricht in Chemnitz statt.
- Zur Vertiefung der Fertigkeiten und Kenntnisse wird in jedem Ausbildungsjahr ein außerbetriebliches Praktikum durchgeführt.

Damit das Leben junger Menschen gelingt.