

Koch oder Köchin

Fachbereich: Lebens- und Genussmittel

Lehrzeit: 3 Jahre

Beschreibung:

Köche und Köchinnen in der Industrie sind vor allem in Betriebskantinen großer Unternehmen und Organisationen, Bildungseinrichtungen usw. beschäftigt, wo sie Speisen aller Art zubereiten und die Arbeitsabläufe in der Küche organisieren. Sie erstellen die Speisekarten und sorgen für den Einkauf und die fachgerechte Lagerung der Lebensmittel. Köche und Köchinnen teilen das Küchenpersonal ein und achten auf die Einhaltung der Hygienebestimmungen. Sie arbeiten im Team mit Berufskollegen und Berufskolleginnen, Küchenhelfern und Küchenhelferinnen und Restaurantfachleuten und haben Kontakt zu Lieferanten und Lieferantinnen und ihren Gästen.

Tätigkeiten:

- Speisepläne und Menüfolgen erstellen
- Einkäufe bzw. Bestellungen von Lebensmitteln planen und organisieren
- Einkaufs- und Lagerlisten erstellen, Lebensmittel fachgerecht lagern
- Qualität und Menge der gelieferten Waren kontrollieren
- Zutaten vorbereiten: waschen, zerkleinern, wiegen etc.
- Speisen je nach Rezept unter Anwendung verschiedenster Kochtechniken, wie Braten, Grillen, Backen, Kochen, Garen zubereiten
- Speisen würzen und abschmecken
- Den Arbeitsablauf in der Küche organisieren
- Neue Rezepte bzw. Rezeptvariationen kreieren
- Speisen auf Tellern anrichten