

Bayer Gastronomie

Koch / Köchin

Leidenschaftlich gerne kochen und mit Vergnügen raffinierte kulinarische Rezepte ausprobieren, um Augenschmaus und Gaumenfreude zu präsentieren.

Das sind Voraussetzungen, die die Köchinnen und Köche in den Einrichtungen der Bayer Gastronomie mitbringen sollten.

Aber auch schon vor der Zubereitung der Speisen beginnen die Aufgaben:

Das Erkennen von Qualitätsunterschieden zwischen verschiedenen Fleischarten, Gemüse sowie Obstangeboten oder das Vorbereiten der Zutaten nach den geltenden Gewichtstabellen. Auch die Umsetzung der Hygienestandards gehören zu dem Aufgabenbereich einer/s Koch / Köchin.

Koch / Köchin ist ein anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz.

Die Berufsausbildung erfolgt an den Lernorten Betrieb und Berufsschule.



Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Voraussetzungen:

- Schulabschluss Sekundarstufe I
- Ausgeprägtes Geschmacksempfinden
- Sinn für künstlerisches Gestalten
- Interesse an Fremdsprachen
- gute körperliche Verfassung
- Fähigkeit für fachübergreifende Teamarbeit

Ausbildungsinhalte:

- Zubereiten und Anrichten von Speisen
- Speise- und Getränkekunde
- Ernährungslehre
- Restaurantdienst
- Kalkulation

Aufstiegsmöglichkeiten:

- **Küchendirektor/in / -chef/in**
- **Selbstständige/r Unternehmer/in**
- **F & B-Manager/in**
- **Betriebsleiter/in**
- **Souschef**
- **Chef de Partie**
- **F & B-Assistent**
- **Demichief de Partie**
- **Commis de Cuisine**