

Köchin/Koch

Köchinnen und Köche bereiten in Gastgewerbe- und Hotelbetrieben Speisen zu und führen alle dafür erforderlichen Verwaltungs- und Organisationsaufgaben sowie sonstigen Vorarbeiten durch.

Das steigende Gesundheitsbewusstsein stellt immer höhere Anforderungen an diesen Beruf. Köchinnen und Köche wissen über den Nährwert der Speisen sowie über die Grundlagen einer Diätküche Bescheid und berücksichtigen bei der Zubereitung der Speisen ernährungsphysiologische Aspekte (d.h. sie wissen, wie die jeweiligen Nahrungsmittel auf den menschlichen Körper wirken).

Die Tätigkeiten der Köchinnen und Köche weisen Unterschiede je nach Art und Größe des jeweiligen Gaststätten-, Restaurant- oder Beherbergungsbetriebes auf. In Großküchen stellen sie Speisen in großen Mengen unter Verwendung von Halbfabrikaten her. In einem Restaurant bereiten sie Menüs und Speisen à la carte (nach Bestellung) zu.

Vor Beginn ihrer eigentlichen Tätigkeit erledigen die Köchinnen und Köche notwendige Vorbereitungsarbeiten. Dazu gehören die Zusammenstellung der Speisekarte, das Abschätzen des Tagesbedarfes an Gerichten, das Berechnen der benötigten Mengen an Zutaten und das Beschaffen der erforderlichen Nahrungsmittel aus kücheneigenen Vorräten bzw. das Veranlassen des Einkaufs.

Die Köchinnen und Köche bereiten die einzelnen Lebensmittel entsprechend ihrem Verwendungszweck und ihrer Zubereitungsart vor. Dazu gehört das Hacken und Schneiden von Fleisch, das Ausnehmen von Geflügel, das Waschen und Reinigen von Fleisch und Gemüse, das Zerkleinern von Gemüse sowie das Bereitstellen von Marinade, Mehl, Fett, Zitronen, Eiern und Gewürzen. Nachdem sie alles vorbereitet haben, bereiten sie die Speisen zu.

Bei der Zubereitung der Speisen verwenden die Köchinnen und Köche den einzelnen Nahrungsmitteln und Gerichten entsprechende Arbeitsmethoden unter Einsatz von küchentechnischen Anlagen, Geräten und Maschinen. So wird Fleisch, Wild und Fisch z.B. gebacken, gebraten, geröstet oder gegrillt. Gemüse wird gedünstet und Beilagen (z.B. Nudeln) werden gekocht. Die einzelnen Speisen werden gewürzt und abgeschmeckt.

Die fertigen Speisen richten die Köchinnen und Köche auf Tellern bzw. Servierplatten an und stellen diese auf einer Anrichte für die Restaurantfachleute zum Abholen bereit. Der Umfang dieser Arbeiten wird je nach Betriebsgröße auf einen oder mehrere Köchinnen und Köche sowie deren Helferinnen und Helfer aufgeteilt. Es bestehen Spezialisierungsmöglichkeiten auf verschiedene Speisengruppen, z.B. Suppen und Gemüse (Potager), Saucen (Saucier), Braten (Rotisseur), Kalte Küche (Gardemanger), Eier- und Teiggerichte (Entremetier), Fisch (Poissonier) und Süßspeisen (Pâtissier).

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Beispiele für zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse

- Einkauf/Nachbestellung
- Speisenzubereitung
- Fachgerechte Lagerhaltung der Lebensmittel
- Zusammenstellen der Speisekarte
- Beratung der Gäste
- Einhaltung der Lebensmittelgesetze und der Hygieneverordnung