

Ausbildungsplan Berufsbild Koch

Im betrieblichen Ausbildungsverlauf werden folgende Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt.

- | | |
|---------------------------------|--|
| Allgemein | <ul style="list-style-type: none"> - Küchenaufbau und Arbeitsteilung - Sicherheitsvorschriften - Maschinen- und Gerätekunde - Warenannahme und Warenbewertung - Art- und sachgemäße Lagerung - Hygienebestimmungen |
| 1. Ausbildungsjahr | <ul style="list-style-type: none"> - Kennenlernen und Instandhaltung von Maschinen, Arbeitsgeräten, Koch- und Servicegeschirr. Sauberhalten des Kühlraums etc. - Einordnen und Lagern der Waren. Kennenlernen der Lebensmittel. - Aufbau und Einrichten des Postens - Zubereitung von Kartoffeln und Teigwaren aller Art - Selbständiges Zubereiten und Anrichten von Salaten, Kartoffeln und Teigwaren. Herstellung von Backteig. Ansetzen von Brühe und Fonds. Zubereitung von Suppen |
| 2. Ausbildungsjahr | <ul style="list-style-type: none"> - Zubereitung von Fisch - Anrichten kalter Platten und Cocktails - Kennenlernen von Haus- und Wildgeflügel (Gütemerkmale) - Schlacht- und Haarwild - Auslösen und Bratfertigmachen von Schlachtfleisch - Zubereitung von Grundteig und -massen - Herstellung verschiedener Süßspeisen - Selbständige Wiederholungsarbeiten auf dem Entremetier-Posten |
| 3. Ausbildungsjahr | <ul style="list-style-type: none"> - Zubereitung sämtlicher Saucen auf dem Saucierposten - Vorbereiten und Fertigstellen von Fleischgerichten, Fischgerichten, Schalen- und Krustentieren - Selbständige Wiederholungsarbeiten auf dem Rotisseurposten, sowie in der kalten Küche |
| Service
2 - 3 Monate | <ul style="list-style-type: none"> - Aufbau und Arbeitsteilung - Getränke Keller bewirtschaften - Frühstücksservice - Tafelservice, Buffets - Kaffeeservice |