

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 |