

Koch/Köchin

***Ausnehmen, spicken, braten, schmoren,
panieren, gratinieren, kalkulieren . . .***



Verfolgen wir die Arbeit des Kochs:

Bevor er die Ware einkauft, muss eine Einkaufsinformation erfolgt sein. Das heißt, er muss wissen, wo bekomme ich was, wie sind die Qualität, Quantität, Artikel und Preis. Danach wird sie in die zur Verfügung stehenden Lagerräume und Kühlhäuser eingebracht. Alles hat seinen speziellen Platz. Nur so ist eine übersichtliche Kontrolle, rationelles und hygienisches Arbeiten möglich.

Große Küchen sind in mehrere Arbeitsbereiche – „Posten“ - unterteilt. Der „Saucier“ - Soßenkoch - bereitet meistens alle Schmorgerichte zu. Der Bratenkoch - der „Rotisseur“ - ist für die Braten- und Pfannengerichte zuständig. Er übernimmt auch die Zubereitung von Fischgerichten, wenn nicht ein „Poissonnier“ - ein Fischkoch - in der „Küchenbrigade“ arbeitet. Vom „Entremetier“ werden alle Eierspeisen, Beilagen, Gemüse; Teigwaren und Kartoffelgerichte sowie Suppen hergestellt. In der kalten Küche arbeiten der „Gardemanger“. Hier werden die Fleischstücke „ausgelöst“ und portioniert. Er ist zuständig für alle kalten Gerichte, Salate sowie kalten Saucen. Sinn für Formen und Farben in Verbindung mit guten Ideen wird hier zum Ausgarnieren kalter Platten für Büfets benötigt. Der Küchenkonditor – „Patissier“ - ist zuständig für Torten, Kuchen und Süßspeisen, Desserts.

In verschiedenen Unternehmen des Gastgewerbes sind manche Arbeiten des Koches in das Restaurant verlagert. So gibt es Grillstuben, wo vor den Augen des Gastes saftige Steaks zubereitet werden. Anderen Ortes werden Salatbüfets oder Kalte Büfets aufgebaut oder Spezialitätenwochen arrangiert.

„Brunch“ - wird auch an Sonn- oder Feiertagen in vielen Restaurants angeboten, hier ist das Angebot von Frühstück und Mittagessen am späten Vormittag zu einem Büfett aufgebaut, und der Koch steht dem Gast zur Beratung und zum Bedienen zur Verfügung.

In manchen Feinschmeckerlokalen kann der Koch sein Können auch am Tisch des Gastes unter Beweis stellen. Deshalb erhält er während der Ausbildungszeit eine Unterweisung im Service.

Theoretische Kenntnisse vervollkommen seine praktischen Fertigkeiten. Ein Koch muss kaufmännisch denken. Er kalkuliert die Verkaufspreise einzelner Portionen und Speisenfolgen. Der Einkauf verlangt einen guten Überblick über die benötigten Warenmengen, da die meisten Lebensmittel nur begrenzt lagerfähig sind. Er weiß, zu welcher Jahreszeit Wild am besten schmeckt, wann welche Fische eingekauft werden, Gemüse und Salate, wann am günstigsten eingekauft werden können. Erst mit diesen Kenntnissen und seinem Wissen um den Nährwert der Lebensmittel kann er die Speisekarten aufsetzen, Speisenfolgen vorschlagen.

Die vielen exotischen Gemüse, Salate und Obstsorten, die heute bei uns erhältlich sind, geben ihm noch mehr Spielraum bei der Gestaltung der Speisekarte.

Moderne Maschinen und Geräte in der Küche erleichtern die Arbeit sehr, was wieder viel Spielraum für Kreativität im einzelnen gibt und sich in der vorwiegenden Teamarbeit positiv niederschlägt. Wie Mosaiksteinchen setzt sich dann jede Einzelarbeit zum fertigen Gericht zusammen. In der Gastronomie arbeiten Mitarbeiter aus aller Welt, und nur mit Toleranz können die verschiedenen sozialen Unterschiede und Gewohnheiten aus ihrer Heimat zusammengefügt und integriert werden. Pflichtbewusste Pflege der Maschinen und der Geräte soll selbstverständlich sein, um einen reibungslosen Arbeitsablauf zu garantieren.

Eine enge Zusammenarbeit mit den Servierkräften ist notwendig, denn oft will der Gast wissen, welches Gericht schnell zubereitet werden kann, welches leicht verdaulich, verträglich (z.B. Diabetiker, glutenfrei) oder welches eine Tagesspezialität ist.

Viele Fachausdrücke in der Küche sind Französisch. So muss er immer bemüht sein, sich in dieser Sprache zu vervollkommen.

Natürlich ruht das Gastgewerbe nicht an Sonntagen. Im Gegenteil am Abend, an Sonn- und Feiertagen werden besonders hohe Anforderungen an den Koch gestellt. Sein Wochenende, seine Erholung findet er zu Zeiten, an denen andere arbeiten müssen.

Welche Ausbildungsvoraussetzungen sollte der zukünftige Auszubildende mitbringen?

Für diesen Ausbildungsberuf ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben; wünschenswert wäre ein guter bis durchschnittlicher Realschulabschluss.

Die Arbeit des Kochs wird zum großen Teil im Stehen ausgeübt; Laufen und Stehen dürfen ihm deshalb keine Beschwerden machen. Vor Beginn und während der Ausbildungszeit wird ein Arzt überprüfen, ob der Auszubildende für den Beruf gesundheitlich geeignet ist.

Wer den Beruf des Kochs erlernen will, muss kräftig sein und einen allgemein guten Gesundheitszustand (keine Allergien, z.B. Mehlstauballergie) haben. Guter Geschmacks- und Geruchssinn sind Bedingung. Reinlichkeit in Körperpflege und Kleidung sind erstes Gebot in diesem Beruf. Umsichtiges, ruhiges Verhalten, höfliches Auftreten, schnelle Auffassungsgabe, sowie gute Rechenkenntnisse sind Voraussetzung. Hinzu kommen Spaß an der Zubereitung von Nahrungsmitteln, Sinn für Formen und Farben sowie Ideenreichtum, denn das Auge isst ja bekanntlich mit und technische Fähigkeiten für die Handhabung der vielen Küchenmaschinen und technischen Anlagen.

Sonnenseite

Die Tätigkeit des Kochs ist interessant, vielseitig und teamorientiert. Dem ausgelernten Koch stehen viele Berufsmöglichkeiten offen, Aufstiegs-, Weiterbildungs- und Spezialisierungsmöglichkeiten. Er kann die Art Betrieb, in dem er arbeiten möchte, auswählen: ob Ganzjahresbetrieb oder Saisonbetrieb, ob Restaurant, Hotel, Spital oder Kantine (geregelte Arbeitszeit). Auch ist es für den Koch einfach, im Ausland eine Arbeitsstelle zu finden.

Schattenseite

Der Koch ist an eine unregelmäßige Arbeitszeit gebunden, die sehr vom jeweiligen Betrieb abhängig ist. Er arbeitet zur Essenszeit am Mittag und am Abend. Auch Wochenend- und Feiertagsarbeit gehört dazu. Er ist meist gerade dann bei der Arbeit, wenn die anderen frei haben.

Vorurteil

Dem Koch ist das Zubereiten der Gerichte genau vorgegeben. Außerdem ist die Anzahl Menüs meist begrenzt. Dadurch wird die Arbeit rasch zur Routine und schließlich langweilig und unbefriedigend.

Realität

Sicher hat der Koch nicht die größtmögliche berufliche Freiheit, doch das Zusammenstellen und Kochen von Gerichten lässt ihm Freiraum für das Umsetzen seiner Ideen, seiner Phantasie und seines Könnens. Die Kreativität des Kochs drückt sich in der Qualität seiner Gerichte aus.

Entwicklungsmöglichkeiten

Betriebswirt/in (staatlich geprüft), Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe

Wirt mit eigenem Betrieb

Restaurant-/Hotelfachmann (2jährige Zusatzausbildung)

Küchenmeister, Chef de partie (Abteilungskoch)

Spezialisierung z. B. Diätwesen, Ernährungslehre

Commis (Gehilfe)

Koch

Techniker/in Fachrichtung Lebensmittelverarbeitung oder Konserventechnik

Hauswirtschafts- und Ernährungswissenschaftler (staatlich geprüft)

Anforderungsprofil

Organisationstalent, Belastbarkeit, kräftige Konstitution, Teamfähigkeit, rasche Auffassungsgabe, Bereitschaft zu unregelmäßiger Arbeit, Zuverlässigkeit, praktische Veranlagung, Kreativität, Hygienebewusstsein

Arbeitsort/Arbeitsumgebung

- Hotels, Gasthöfe
- Gaststätten und Restaurants, Kantinen
- Sanatorien, Krankenhäuser
- Erholungsheime, Ferien- und Kurheime
- Schiffe

Berufsausbildung

Es handelt sich um einen anerkannten Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz. Die dreijährige Ausbildung erfolgt im wesentlichen im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule. Unter bestimmten Voraussetzungen ist eine Verkürzung der Ausbildungsdauer möglich.

Inhalte und Ablauf der 3jährigen Berufsausbildung

entsprechend des Ausbildungsrahmenplanes der IHK und der Ausbildungsordnung im Sinne des Berufsbildungsgesetzes

Im 1. Ausbildungsjahr lernen die Auszubildenden beispielsweise:

- welche einschlägigen Arbeits- und Umweltschutzbestimmungen es gibt
- welche Hygienevorschriften bei der Reinigung und Pflege der Küche zu beachten sind
- wie die verschiedenen Arbeitsgeräte bedient, gereinigt, gepflegt und instandgehalten werden
- wie Lebensmittel unter Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen gelagert und auf Gewicht und Menge überprüft werden
- wie man einfache Speisen und Getränke vorbereitet, zubereitet und anrichtet unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit
- wie man Speisen und Getränke serviert
- wie man als Gastgeber auftritt

Im 2. Ausbildungsjahr und im 3. Ausbildungsjahr werden unter anderem vermittelt:

- wie man Gastgespräche führt
- wie man Reklamationen bearbeitet
- welche Arbeiten in der Küchenorganisation anfallen (u.a. Warenbeschaffung, Aufstellen der Arbeitspläne, Durchführung von Inventuren und auswerten)
- wie verkaufsfördernde Maßnahmen entwickelt und durchgeführt werden
- wie anlassbezogene Dekorationen ausgeführt werden
- welche Garverfahren und Arbeitstechniken angewendet werden
- wie man Salate, Gemüse, Teigwaren und Mehlspeisen, Getreide- und Mahlprodukte zubereitet
- wie Suppen und Soßen hergestellt werden
- wie Fisch, Schalen- und Krustentiere zubereitet werden
- wie Schlachtfleisch und Innereien verarbeitet werden
- wie Wild und Geflügel zubereitet werden
- wie Vorspeisen hergestellt werden und kalte Platten angerichtet werden
- wie Molkereiprodukte und Eierspeisen zubereitet werden
- wie Teige hergestellt und verarbeitet werden (z.B. Gebäck, Torten, Kuchen)
- wie man Süßspeisen und Eis herstellt
- wie man Speisekarten aufstellt
- welche Fachausdrücke es gibt und wie man sie anwendet
- was beim Kalkulieren von Mengen- und Materialpreisen zu beachten ist

Ihre Ansprechpartnerin: Kerstin Krause ☎ 030 / 51 62 700