

Koch/Köchin

Koch und Köchin sind Schöpfer geschmackvoller Gerichte und delikater, verlockend aussehender Platten. Der Erfolg eines Restaurants hängt in erster Linie von den Fertigkeiten und dem Können des Kochs ab. Man spricht von der „Kunst des Kochens“ – und manche Köche werden als „Künstler“ weltberühmt. Dieser Beruf ist abwechslungsreich. Er erfordert klares Denken und Phantasie.

Dem Koch obliegt der Wareneinkauf, die Speisenkalkulation und die Personalorganisation. Die Zubereitung von Speisen ist natürlich die Hauptaufgabe – Braten, Backen, Kochen, Dünsten, Grillen und die Zusammenstellung kalter Köstlichkeiten und Süßspeisen gehört dazu. Besonders wichtig ist das optische Bild. Der Koch muss die Speisen gefällig anrichten und Buffets dekorativ gestalten.

Berufsanforderungen

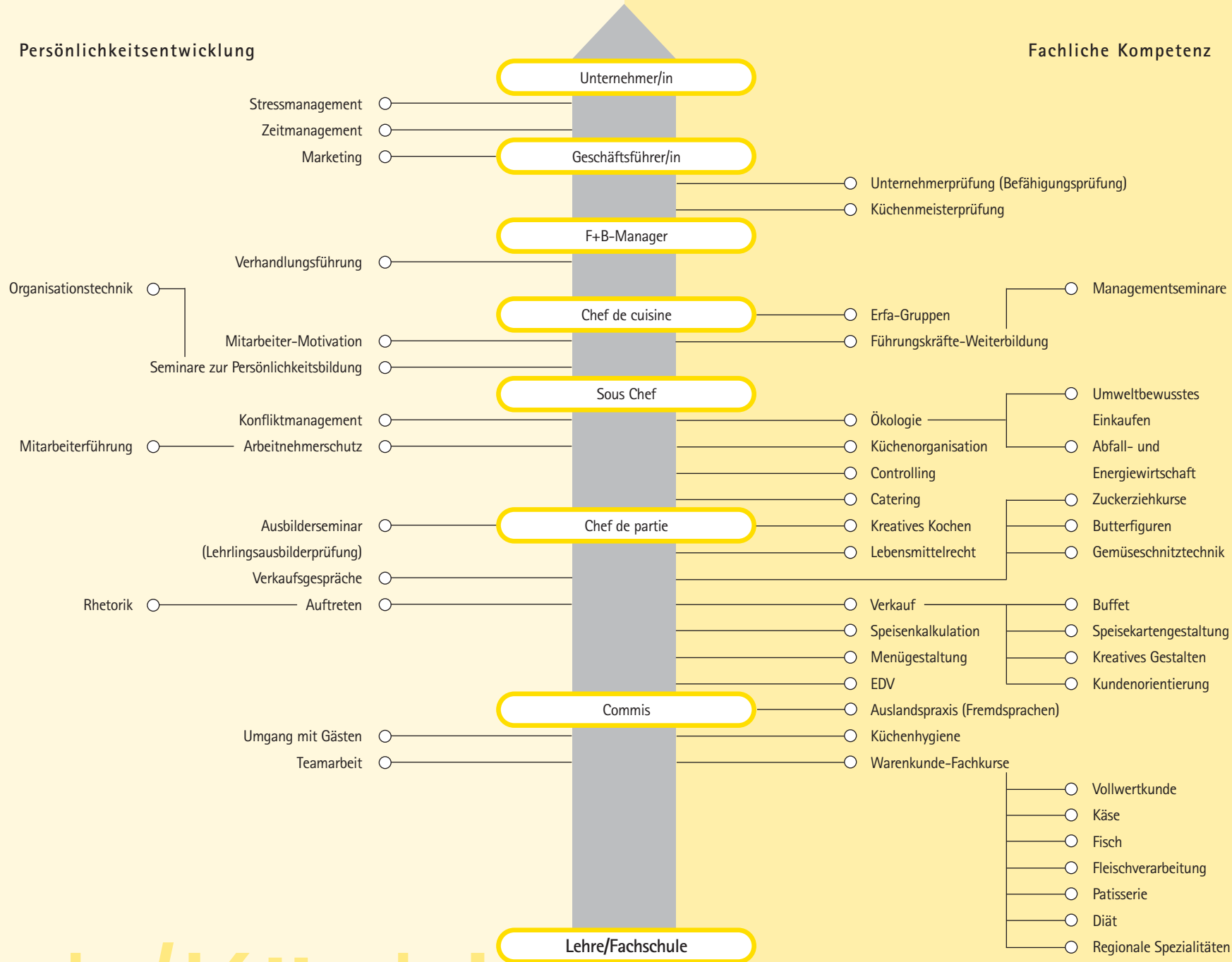
Koch und Köchin haben einen ausgeprägten Geschmackssinn. Sie müssen belastbar sein, beweglich im Denken sein und Phantasie entwickeln. Wichtig sind eine rasche Auffassungsgabe und flexibles Handeln.



Weiterbildungs-Anbieter zu dieser Übersicht findest du am Schluss dieser Broschüre.

Persönlichkeitsentwicklung

Fachliche Kompetenz



Koch/Köchin