

Willkommen in der Küche

Eure erste Unterrichtseinheit als Auszubildende im Berufsfeld Koch
/ Köchin - ein Überblick über alles, was euch erwartet.



Was erwartet euch?

Drei Jahre Ausbildung - ein Handwerk fürs Leben. Hier ist, was diese erste Einheit abdeckt:

01

Das Berufsbild

Was bedeutet es, Koch oder Köchin zu sein?

03

Inhalte & Lernfelder

Was ihr in Betrieb und Berufsschule lernt

02

Die Ausbildung

Struktur, Lernorte und Ablauf der drei Jahre

04

Karrieremöglichkeiten

Wohin euch dieser Beruf führen kann

Das Berufsbild: Koch / Köchin

Köchinnen und Köche sind weit mehr als Menschen, die Essen zubereiten. Sie sind Handwerker, Kreativer, Organisationstalent und Gastgeber in einem.

Lebensmittel

Auswahl, Lagerung und Verarbeitung von Zutaten

Kochtechniken

Von klassisch bis modern - das handwerkliche Fundament

Hygiene & Sicherheit

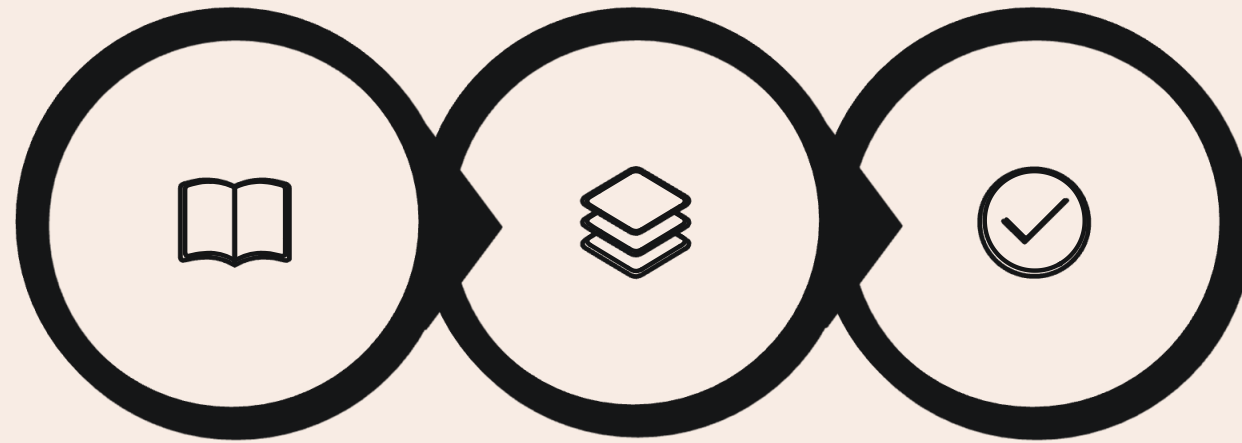
Gesetzliche Anforderungen und tägliche Praxis

Gästeorientierung

Speisen anpassen, Allergien berücksichtigen, Service denken



Struktur der Ausbildung



1. Lehrjahr

2. Lehrjahr

3. Lehrjahr

Die Ausbildung dauert **3 Jahre** und endet mit der Abschlussprüfung vor der IHK.

Duales System

Ihr lernt an **zwei Lernorten** gleichzeitig:

- **Ausbildungsbetrieb:** Praxis, Küche, echter Alltag
- **Berufsschule:** Theorie, Fachkunde, Allgemeinbildung

Der Betrieb und die Schule ergänzen sich – was ihr hier lernt, wendet ihr dort sofort an.

Was ihr in der Berufsschule lernt

1	Lebensmittelkunde Warenkunde, Nährwerte, saisonale und regionale Produkte
2	Hygiene & HACCP Lebensmittelsicherheit, gesetzliche Grundlagen, Kontrollsysteme
3	Ernährungslehre Nährstoffe, Diätetik, gesunde und allergenfreie Ernährung
4	Wirtschaft & Betrieb Kalkulation, Warenwirtschaft, Betriebsorganisation

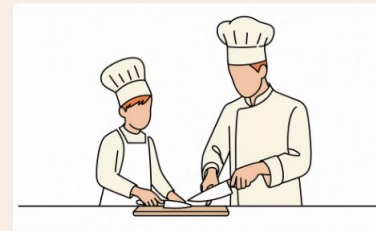


Was ihr im Betrieb lernt



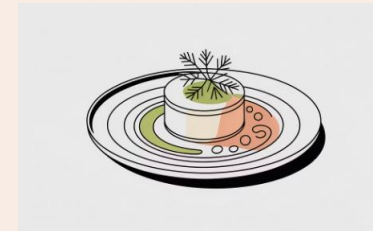
Mise en Place

Alles vorbereiten, bevor der Service beginnt – die Grundlage jeder Küche.



Kochtechniken

Schneiden, Garen, Braten, Dünsten – klassische Methoden meistern.



Anrichten & Präsentation

Speisen ansprechend gestalten – das Auge isst mit.



Teamarbeit & Kommunikation

In der Küche zählt jeder – Koordination und Verlässlichkeit sind entscheidend.

Wie wird geprüft?

Zwischenprüfung

Am Ende des 2. Lehrjahres - sie prüft den Zwischenstand eurer Kenntnisse in Praxis und Theorie. Keine Abschlussnote, aber wichtige Orientierung.

Abschlussprüfung (Teil 1 & 2)

Im 3. Lehrjahr legt ihr die Gesellenprüfung vor der IHK ab - mit einem praktischen Prüfungsgericht und einer schriftlichen Prüfung.

Prüfungsfächer (schriftlich)

- Technologie der Speisenzubereitung
- Wirtschafts- und Sozialkunde
- Naturwissenschaften / Ernährungslehre

Praktische Prüfung

- 3-Gänge-Menü in begrenzter Zeit
- Hygiene, Technik und Präsentation werden bewertet

NACH DER AUSBILDUNG

Eure Karrieremöglichkeiten

Mit dem Gesellenbrief in der Tasche stehen euch viele Türen offen - im In- und Ausland.



Gastronomie & Hotel

Restaurants, Luxushotels, Resorts - die klassische Karrierelaufbahn mit viel Entwicklungspotenzial.



Weiterbildung

Küchenmeister, Betriebswirt des Handwerks, Foodstyling oder Ernährungsberatung.



International

Deutsche Kochausbildung ist weltweit anerkannt - arbeitet in Paris, New York oder Tokio.



Selbstständigkeit

Eigenes Restaurant, Catering-Unternehmen oder Food-Konzept - der Weg in die Selbstständigkeit.



Erwartungen & Spielregeln

Was wir von euch erwarten

- **Pünktlichkeit & Zuverlässigkeit** - in der Küche zählt jede Minute
- **Sauberkeit & Hygienebewusstsein** - von Beginn an
- **Lernbereitschaft & Neugier** - Fehler sind erlaubt, solange man daraus lernt
- **Respekt im Team** - gegenüber Kolleginnen, Kollegen und Ausbildern

Was ihr von uns erwarten könnt

- **Strukturierte Begleitung** durch eure gesamte Ausbildungszeit
- **Ehrliches Feedback** - damit ihr euch kontinuierlich verbessern könnt
- **Praxisnahe Inhalte** - was ihr lernt, könnt ihr sofort anwenden
- **Offene Kommunikation** - bei Fragen oder Problemen sind wir für euch da



Viel Erfolg – es geht los!

Ihr habt einen **großartigen Beruf gewählt** – kreativ, vielfältig und immer gefragt. Die nächsten drei Jahre werden anspruchsvoll, aber auch unglaublich lehrreich.

Handwerk

Meistert die Grundtechniken – sie tragen euch durch die gesamte Karriere

Leidenschaft

Kocht mit Begeisterung – das schmeckt man

Teamgeist

Niemand kocht allein – die Küche lebt von Zusammenarbeit