

Koch/Köchin

Gesellschaft für Leben und Gesundheit mbH

Koch/Köchin ist ein 3-jähriger anerkannter Ausbildungsberuf im Gastgewerbe.

Köche und Köchinnen verrichten alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Wenn sie einen Speiseplan aufgestellt haben, kaufen sie Lebensmittel und Zutaten ein, bereiten sie vor oder lagern sie gegebenenfalls ein. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche und sorgen dafür, dass die Speisen rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge fertiggestellt werden.

In kleineren Küchen kochen, braten, backen und garnieren Köche und Köchinnen alle Gerichte selbst. In Großküchen sind sie meist auf die Zubereitung bestimmter Speisen spezialisiert, etwa auf Beilagen, Salate oder Fisch- und Fleischgerichte. Zu ihren Aufgaben gehört es auch, die Preise zu kalkulieren und Gäste zu beraten.

Vorname

Nachname

Geburtsdatum

Adresse

Rufnummer

Schulabschluss

Hobbys

Deine Stärken (max. 3)

Interesse an einem Praktikum ☐

Interesse an einer Ausbildung ☐



Schreibe hier 3 wichtige Fragen auf, die dich zum Beruf oder zum Unternehmen interessieren:

Deine persönlichen Notizen:

