



Koch / Köchin (Lehrberuf) - Lehrzeit: 3 Jahre

Berufsbeschreibung:

Köche/Köchinnen sind vor allem in Betrieben des Hotel- und Gastgewerbes, in Spitälern, Kuranstalten und Pflegeheimen, aber auch in Betriebskantinen großer Unternehmen und Organisationen, Bildungseinrichtungen usw. beschäftigt, wo sie Speisen aller Art zubereiten und die Arbeitsabläufe in der Küche organisieren. Sie erstellen die Speisekarten und sorgen für den Einkauf und die fachgerechte Lagerung der Lebensmittel. Köche/Köchinnen teilen das Küchenpersonal ein und achten auf die Einhaltung der Hygienebestimmungen. Sie arbeiten im Team mit Berufskolleginnen und -kollegen, KüchenhelferInnen und Restaurantfachleuten und haben Kontakt zu LieferantInnen und ihren Gästen.

Die wichtigsten Tätigkeiten und Aufgabenbereiche auf einen Blick:

- Speisepläne und Menüfolgen erstellen
- den Einkauf bzw. die Bestellung von Lebensmitteln planen und organisieren
- Einkaufs- und Lagerlisten erstellen, Lebensmittel fachgerecht lagern
- Qualität und Menge der gelieferten Waren kontrollieren
- Zutaten vorbereiten: waschen, zerkleinern, wiegen etc.
- Speisen je nach Rezept unter Anwendung verschiedenster Kochtechniken, wie Braten, Grillen, Backen, Kochen, Garen zubereiten
- die Speisen würzen und abschmecken
- den Arbeitsablauf in der Küche organisieren
- neue Rezepte bzw. Rezeptvariationen kreieren
- die Speisen auf Tellern anrichten

Arbeitsumfeld/Arbeitsorte:

Köche/Köchinnen arbeiten in Küchen von Restaurants und Hotels sowie in Großküchen von Betrieben, Krankenhäusern, Pflegeheimen, Kuranstalten, Kantinen und Mensen. In der





Regel ist der Umfang der Küchenarbeiten - je nach Betriebsgröße - auf mehrere Köche/Köchinnen und KüchengehilfInnen aufgeteilt. Köche/Köchinnen sind dann auf bestimmte Aufgabengebiete oder Speisengruppen spezialisiert. Bei ihren Tätigkeiten werden sie von KüchengehilfInnen unterstützt (siehe Küchengehilfe / Küchengehilfin). Sie arbeiten weiters eng mit Restaurantfachleuten und Buffet- und Schankkräften zusammen (siehe Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau (Lehrberuf) und Buffet- und Schankkraft). Köche/Köchinnen erledigen vieles gleichzeitig und stehen daher oft unter Zeitdruck. Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise müssen in der richtigen Reihenfolge und im richtigen Abstand fertig werden. Damit alles reibungslos funktioniert, müssen Köche/Köchinnen Ruhe bewahren und sehr gut organisiert sein. Abends, am Wochenende und an Feiertagen herrscht in vielen Restaurants reger Betrieb, daher müssen sich Köche/Köchinnen auf entsprechende Arbeitszeiten einstellen. Langes Stehen und viel Gehen erfordert eine gewisse körperliche Fitness, das Hantieren mit verschiedenen Küchenwerkzeugen und den unterschiedlichsten Lebensmitteln und Zutaten eine gewisse Geschicklichkeit.

- ❖ **Nähere Informationen unter:**
www.kaernten.bic.at
- ❖ **Lehrbetriebsübersicht:**
www.wko.at/lehrbetriebsuebersicht
- ❖ **Lehrstellenbörse:**
www.wko.at/lehrstellen
- ❖ **Lehrlingseinkommen:**
<http://www.ewaros.at/lehrlingseinkommen/>

