



Berufsbildungswerk Mosbach



Koch / Köchin

Aufgaben und Tätigkeiten

Köche und Köchinnen bereiten die unterschiedlichsten Gerichte zu, vom Appetitanreger über Vor- und Hauptspeise bis zum Dessert. Sie organisieren alle Arbeitsabläufe in der Küche, stellen Speisepläne auf, kaufen Zutaten ein und lagern sie fachgerecht. Schließlich bereiten sie die Speisen zu und richten sie ansprechend an.

Hauptsächlich arbeiten sie in den Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen. Darüber hinaus sind sie in der Nahrungsmittelindustrie für Hersteller von Fertigprodukten und Tiefkühlkost tätig. Auch Schifffahrtsunternehmen beschäftigen auf größeren Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffen Köche und Köchinnen.

Inhalte

- *Zubereitung von Speisen und Getränken unter Beachtung der Ernährungslehre und Wirtschaftlichkeit*
- *Annahme, Kontrolle und Lagerung von Warenlieferungen*
- *Planung und Durchführung von Arbeitsschritten sowie der notwendigen Bürotätigkeiten*
- *Mengen- und Preiskalkulation*
- *angemessener Umgang mit und Beratung von Kunden*
- *Anwendung von Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften sowie Umweltschutzmaßnahmen*

Praktika

in Küchen, Kantinen und Gastronomiebetrieben

Prüfungen

Zwischenprüfung im 2. Ausbildungsjahr
Abschlussprüfung Ende 3. Ausbildungsjahr

Ausbildungsdauer

3 Jahre

Berufsbildungswerk Mosbach
Neckarburkener Str. 2 - 4
74821 Mosbach

Sozialpädagogischer Dienst
Telefon: 06261 / 88 356
Fax: 06261 / 88 581
E-Mail: Info.BBW@johannes-diakonie.de

Eine Perspektive für

Jugendliche und junge Erwachsene mit Behinderungen



[www.bbww-mosbach.de](http://www bbw-mosbach.de)

