



Beruf: Koch / Köchin

Zum Beruf

Köche und Köchinnen bereiten unterschiedliche Gerichte zu und richten sie an. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche, stellen Speisepläne auf, kaufen Zutaten ein und lagern sie fachgerecht.

Köche finden Beschäftigung in

- Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen
- in der Nahrungsmittelindustrie für Hersteller von Fertigprodukten und Tiefkühlkost

Wie, wo, was

Die Vermittlung von fachtheoretischem und fachpraktischem Wissen findet in der Küche des Wohnheims der Suchthilfe „die Fleckenbühler Haus Frankfurt gGmbH“ statt. Der Einstieg ist nach Absprache individuell gestaltbar und gilt für jede der drei Qualifizierungsebenen jeweils 12 Monate. Der vollständige Qualifizierungszeitraum beträgt insgesamt 3 Jahre und unterteilt sich wie folgt:

GRUND QUALIFIZIERUNG	Ziel	Erwerb von Kenntnissen und Fachkompetenzen aus dem ersten Ausbildungsjahr der Köche.
	Bausteine	1: Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung 2: Einfache Speisen 3: Arbeiten im Magazin 4: Arbeiten im Service 5: Salate, Gemüse, Pilze, Teigwaren und Hülsenfrüchte
	Laufzeit	12 Monate / Vollzeit (39 Stunden)

AUFBAU QUALIFIZIERUNG	Ziel	Erwerb von Kenntnissen und Fachkompetenzen aus dem zweiten Ausbildungsjahr der Köche.
	Bausteine	6: Ansetzen von Fonds und Zubereiten von Suppen und Soßen 7: Eierspeisen 8: Teige und Massen 9: Warme, kalte und gefrorene Süßspeisen 10: Käsegerichte 11: Kalte und warme Vorspeisen
	Laufzeit	12 Monate / Vollzeit (39 Stunden)

ABSCHLUSS QUALIFIZIERUNG	Ziel	Erwerb von Kenntnissen und Fachkompetenzen aus dem dritten Ausbildungsjahr der Köche. Vorbereitung auf die Abschlussprüfung als externer Prüfling.
	Bausteine	12: Platten für das kalte Buffet 13: Fische, Schalen-, Krusten- und Weichtiere 14: Schlachtfleisch und Innereien 15: Wild 16: Zusammenstellen von Speisekarten Prüfungsvorbereitung
	Laufzeit	12 Monate / Vollzeit (39 Stunden)