



Berufsbildende Schulen
Burgenlandkreis



Koch/Köchin

3-jährige Berufsausbildung



Berufsbild:

Köche/Köchinnen stellen Speisen her, planen Menüfolgen und präsentieren Produkte. Sie beherrschen arbeits- und küchentechnische Verfahren und wenden Hygienevorschriften an. Weiterhin berücksichtigen sie ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte. Sie sollen im Team arbeiten können, Gäste beraten sowie ihre Arbeit als Dienstleistung erkennen.

Schulform:

Berufsausbildung/Duale Ausbildung

Ausbildungsvoraussetzung:

Abgeschlossener Ausbildungsvertrag

Ausbildungsdauer:

3 Jahre, Unterricht wird an der Berufsschule im Turnusunterricht durchgeführt.

Ausbildungsinhalt:

Lernfeldorientierter Rahmenplan für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin

1. Ausbildungsjahr/Lernfelder:

- 1.1 Arbeiten in der Küche
- 1.2 Arbeiten im Service
- 1.3 Arbeiten im Magazin

2. Ausbildungsjahr/Lernfelder:

- 2.1 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen
- 2.2 Zwischenmahlzeiten
- 2.3 Kalte und warme Buffets
- 2.4 Nachspeisen
- 2.5 À la carte-Geschäft

3. Ausbildungsjahr/Lernfelder:

- 3.1 Bankett
- 3.2 Aktionswoche
- 3.3 Speisenfolge
- 3.4 Regionale in- und ausländische Küche

Abschlussprüfung:

IHK- Prüfung (Kenntnisprüfung, Fertigungsprüfung)

Abschluss:

Koch / Köchin

Kosten- und Ausbildungsförderung:

Der Besuch der BbS Burgenlandkreis ist schulgeldfrei.

Die Auszubildenden erhalten vom Ausbildungsbetrieb eine Ausbildungsvergütung.

Bewerbung:

Die Bewerbung erfolgt über den Ausbildungsbetrieb.

Ansprechpartner:

Koordinationsbereich: TZ/BVJ

Schulfachlicher Koordinator: Herr Blanke

Tel.: 03443/283-162

Bildungsgangteamleiter: Herr Warzecha

e-mail: rwarzecha@bbs-blk.de Tel.: 03443/283-170

Anschrift:

Berufsbildende Schulen Burgenlandkreis

Standort Weißenfels, Tagewerbener Straße 75

06667 Weißenfels

Telefon 03443/2830 Fax 03443/283-112

e-mail: kontakt@bbs-blk.de home: www.bbs-blk.de Stand 12.2021

