

Koch / Köchin

Ausbildungs- dauer	<ul style="list-style-type: none"> • 3-jährige duale Berufsausbildung • Verkürzung der Ausbildungsdauer bei bestimmten Voraussetzungen, z. B. Abitur, eine bereits abgeschlossene Ausbildung, etc. 	
Studentafel (Block- unterricht)	<p style="text-align: center;"><u>Fachlicher Unterricht</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachtheorie • Betriebswirtschaft • Praktische Fachkunde • Englisch (10. Jhgst.) 	<p style="text-align: center;"><u>Allgemeinbildender Unterricht</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Religionslehre/Ethik • Deutsch • Sozialkunde
Inhalte	<p><u>1. Ausbildungsjahr: Berufliche Grundbildung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen für das Arbeiten in Küche, im Service und im Magazin • Gemüse einkaufen, vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren • Kleine kalte Speisen herstellen und mit alkoholfreien Getränken präsentieren • Kleine warme Speisen herstellen und mit alkoholischen Getränken darreichen • Frühstücksgerichte und -getränke vorbereiten, zubereiten und präsentieren <p><u>2. Ausbildungsjahr: Besondere berufliche Fachbildung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen • Nachspeisen und Desserts • Zwischenmahlzeiten • A la carte-Geschäft • Kalte und warme Büfets • Rechtsgrundlagen zum Führen eines gastronomischen Betriebes • Einkaufsorganisation und Magazinverwaltung <p><u>3. Ausbildungsjahr: Besondere berufliche Fachbildung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Speisenfolge und korrespondierende Getränke • Regionale, in- und ausländische Gerichte • Bankette • Aktionstag/-woche • Spezifische rechtliche Problemstellungen im Zusammenhang mit dem Betreiben eines gastronomischen Betriebes • Veranstaltungen in der Gastronomie • Das Gastgewerbe als Wirtschaftsfaktor 	
Prüfungen	<p><u>Zwischenprüfung</u> Nach dem ersten Ausbildungsjahr (Herbst oder Frühjahr)</p> <p><u>Abschlussprüfung</u></p> <p>Schriftlicher Prüfungsteil:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologie • Warenwirtschaft • Wirtschafts- und Sozialkunde <p>Praktischer Prüfungsteil</p> <ul style="list-style-type: none"> • Präsentation eines Drei-Gänge-Menüs für sechs Personen • Gasterorientiertes Gespräch 	