

Koch/Köchin

Ansprechpartnerin:
Poetz(at)wiesbaden.de
Tel.: 0611/315270

Lore.Bankowsky-

Adressaten:

Aufgenommen werden junge Leute die einen Ausbildungsvertrag zum Koch/zur Köchin oder zum Beikoch/ zur Beiköchin abgeschlossen haben.

Anmeldung:

Erfolgt durch den Ausbildungsbetrieb, die abgebende Schule oder auf eigene Initiative.

Dauer/Organisation:

Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre.

Eine Verkürzung der Ausbildung ist möglich:

- um $\frac{1}{2}$ Jahr bei guten Leistungen (Notendurchschnitt mindestens gut)
- um maximal 1 Jahr, wenn der oder die Auszubildende die Fachhochschul- oder die Hochschulreife besitzt oder diesen Beruf als Zweitberuf (Umschulung) erlernt (freiwillige Vereinbarung zwischen Azubi und Ausbilder).
- um 1 Jahr, wenn der oder die Auszubildende den Abschluss einer Berufsfachschule im Bereich Ernährung und

Hauswirtschaft mit dem Schwerpunkt Gastgewerbe und Hauswirtschaft besitzt.

An 10 Std. in der Woche erfolgt die Vermittlung der für den Beruf wichtigen Kenntnisse.

Die Ausbildung gliedert sich in eine einjährige Grund- und eine zweijährige Fachausbildung und schließt mit dem Ablegen der Gehilfenprüfung vor dem Prüfungsausschuss der Industrie- und Handelskammer Wiesbaden ab.

Inhalte:

Die berufliche Grundbildung im ersten Ausbildungsjahr erfolgt in Lernfeldern und hier werden die grundlegenden Kenntnisse für die ernährungswirtschaftlichen Berufe vermittelt so z.B.

- Arbeiten in der Küche
- Arbeiten im Service
- Arbeiten im Magazin

Das Fach Mathematik ist in die Theorie mit eingebunden.

Daneben werden auch noch die allgemeinbildenden Fächer Deutsch, Wirtschaftskunde und Politik sowie Englisch unterrichtet.

Im zweiten und dritten Ausbildungsjahr ist die Wissensvermittlung auf die Anforderungen des Berufes abgestimmt d.h. hier werden dem angehenden Koch/der angehenden Köchin die theoretischen Grundlagen vermittelt, die er/sie für ein erfolgreiches Arbeitsleben benötigt.

So lernt er/sie etwas über:

- die Herstellung von Suppen und Soßen
- die Herstellung unterschiedlichster Beilagen wie Gemüse, Salate u.a.
- die Vor- und Zubereitung von Fleisch, Wild, Geflügel und Fisch,

um nur einige Schwerpunkte zu nennen.

Abschluss:

Nach der dreijährigen Ausbildungszeit erfolgt eine schriftliche und eine praktische Abschlussprüfung vor dem Prüfungsausschuss der Industrie- und Handelskammer Wiesbaden. Wird diese erfolgreich abgeschlossen, erwirbt man das Recht, die Berufsbezeichnung "Koch/Köchin" bzw. „Beikoch/ Beiköchin“ zu führen.

Daneben hat man bei entsprechenden Noten auch gleichzeitig den Hauptschulabschluss erworben, wenn dieser zu Beginn der Ausbildung nicht vorlag. Hat man während der Ausbildungszeit zwei Jahre lang erfolgreich an dem Zusatzprogramm in Englisch teilgenommen (Voraussetzung für die Teilnahme ist der Hauptschulabschluss), bzw. kann man 5 Jahre Englischunterricht mit Abschlussnote 3 nachweisen, erwirbt man gleichzeitig auch den Mittleren Abschluss.

Perspektiven:

Die Arbeitsmarktchancen für Köche/Köchinnen mit einem guten Abschluss können als positiv bezeichnet werden.

Im erlernten Beruf:

Nach dreijähriger Gehilfentätigkeit kann die Küchenmeisterprüfung abgelegt werden.

Bei vorhandenem Mittlerem Abschluss kann die Fachhochschulreife durch Besuch einer Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft erworben werden.

Bei vorhandenem Mittlerem Abschluss kann die Hochschulreife durch Besuch eines beruflichen Gymnasiums im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft erworben werden.





Informationen:

Weitere Informationen zum Beruf und zur Ausbildung erteilen:

- Die Agentur für Arbeit Wiesbaden unter Tel.: 0611/94 94 – 0
- Die Industrie- und Handelskammer Wiesbaden unter 0611/1500168
- Der Hotel- und Gaststättenverband unter 0611/99 20 10

Weitere Infos zum Beruf:

[Informationen](#)