

Koch/Köchin

Adressaten

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

Anmeldung

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

Ausbildungsdauer

- Die Ausbildungszeit beträgt 3 Jahre.
- Die Ausbildung erfolgt an den Lernorten Betrieb und Berufsschule und
- wird mit der Abschlussprüfung vor der Industrie- und Handelskammer beendet.

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 besitzt.

Die Arbeitsmarktchancen für Köchinnen/ Köche mit einem guten Abschluss können als sehr positiv bezeichnet werden. <https://www.dehoga-bundesverband.de/ausbildung-karriere/weiterbildung-karriere/>

Unterrichtsorganisation

Der Unterricht wird in Blockform erteilt: Sie besuchen eine Woche lang täglich die Berufsschule. In den beiden folgenden Wochen werden Sie in Ihrem Betrieb ausgebildet.

Es wird in Lernfeldern unterrichtet:

In der Grundstufe:

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

In der Fachstufe 1:

- Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen
- À la carte-Geschäft
-

In der Fachstufe 2:

- Aktionswoche
- Regionale in- und ausländische Küche
-

Ein Beispiel aus dem Unterricht ist die Herstellung eines Kartoffelgratins:

Im [Rahmenlehrplan](https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/pdf/Bildung/BeruflicheBildung/rlp/Koch.pdf) (<https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/pdf/Bildung/BeruflicheBildung/rlp/Koch.pdf>) finden Sie weitere Informationen über die Inhalte der Lernfelder.

Nach der dreijährigen Ausbildungszeit erfolgen eine schriftliche und eine praktische Abschlussprüfung vor dem

Prüfungsausschuss der Industrie- und Handelskammer. Wird diese erfolgreich abgeschlossen, erwirbt man das Recht, die Berufsbezeichnung "Köchin/ Koch" zu führen.

Daneben kann auch gleichzeitig der Hauptschulabschluss erworben werden, wenn dieser zu Beginn der Ausbildung nicht vorlag. Unter bestimmten Voraussetzungen kann der Mittlere Abschluss erworben werden. Informationen zu beiden Abschlüssen geben die Klassenlehrerinnen und Klassenlehrer.

[KMK-Fremdsprachenzertifikat und weitere schulische Qualifizierungsmöglichkeiten](#)

Das **KMK-Englischzertifikat** kann während der Berufsschulzeit erworben werden.

Was ist das KMK-Fremdsprachenzertifikat?

Das KMK-Fremdsprachenzertifikat Englisch ist ein berufsbezogenes Sprachenzertifikat und basiert auf einer 1998 von der Kultusministerkonferenz verabschiedeten Rahmenvereinbarung zur "Zertifizierung von Fremdsprachenkenntnissen in der beruflichen Bildung". Diese von der KMK vereinbarten Rahmenbedingungen gehen auf den "Europäischen Referenzrahmen für das Lehren und Lernen von Sprachen" zurück, so dass das KMK-Fremdsprachenzertifikat bundesweit (und europaweit) Gültigkeit hat.

Wer kann an der Prüfung teilnehmen?

Es können alle Schüler und Schülerinnen, die sich in der Berufsausbildung im Gastgewerbe befinden, teilnehmen (in der Regel 2. bzw. 3. Ausbildungsjahr). Die Teilnahme an der Prüfung ist freiwillig und sie ist bis zu 12 Monate nach Verlassen der beruflichen Schule möglich. Es werden Prüfungen in den Sprachniveaustufen A2 (Stufe 1), B1 (Stufe 2) und B2 (Stufe 3) angeboten.

Anmeldung zur Prüfung für das KMK-Fremdsprachenzertifikat:

Beratung und Anmeldung über die gewählte Prüfungsschule:
Louise-Schroeder-Schule, Frau Cole und Frau Gerriets.

Weitere Infos
unter: <https://lehrkraefteakademie.hessen.de/service/kmk-fremdsprachenzertifikat>

Bei vorhandenem Mittlerem Abschluss kann die **Fachhochschulreife** durch Besuch einer Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft erworben werden. (Hier Link zur FOS der LSS)

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

[Unterstützungsangebote während der Ausbildung](#)

Sollte es zu Schwierigkeiten während der Ausbildung kommen, kann auch **QuaBB helfen->>**. QuaBB ist die Abkürzung für „Qualifizierte Ausbildungsbegleitung in Betrieb und Berufsschule.“

Klingt kompliziert, bedeutet aber einfach, dass wir Sie unterstützen, wenn es einmal nicht so gut läuft in der Ausbildung.

[Projekt 11/2021: „We – future chefs“ Brücken bauen zwischen Israel und Deutschland](#)

Am Montag, den 01. November 2021 ging es für die Kochauszubildenden Marius Mück und Patrick Kees nach Berlin zu dem parallel in Haifa und Berlin stattfindenden Kochwettbewerb: „We – future chefs“. Veranstaltet wurde der Wettbewerb vom Bundesministerium für Bildung und Forschung, dem Bundesinstitut für Berufsbildung, der Israelischen Botschaft und dem Verband der Köche Deutschlands ev. Workshops und Wettbewerb wurden zeitgleich via Livestream in die jeweilige Partnerstadt übertragen und verdolmetscht. Alle Träger des Events stellten ein Mitglied für die Jury, welche

durch die Sterneköche Rene Frank, Julia Komp, Gal Ben Moshe und der Trainerin der Köchenationalmannschaft Elisabeth Albrecht kulinarisch ergänzt wurde.

Beide Schüler hatten sich als Team „Junges Gemüs“ mit einem aufwendig produzierten Bewerbungsvideo für das Finale qualifiziert. Im Mittelpunkt ihres Videos standen Nachhaltigkeit und Verarbeitung regionaler Produkte. So wurden beispielsweise Rote Bete aus dem Garten des Fachpraxislehrers Ulf Jäger mit von Marius eigens produzierten Holunderkapern kombiniert. Das Video ist unter folgendem Link zu finden: https://www.youtube.com/watch?v=okg2BCzdtP4&list=PLorBwwKiHh9vjHU_MBbKAKVqe9xcfFNrn&index=5

Beginn des dreitägigen Events in Berlin war ein gemeinsames Abendessen der Finalisten, Betreuer/-innen und Veranstalter im Wirtshaus Max und Moritz in Berlin Kreuzberg. Patrick und Marius wurden von ihrem Fachlehrer Ulf Jäger sowie ihrem Klassenlehrer Markus Jaeger begleitet. Schon während des Begrüßungsabends wurde deutlich, dass unter den Teilnehmenden wenig Konkurrenzkampf herrschte. Stattdessen wurden Gemeinsamkeiten hervorgehoben und sich über persönliche Kochstile ausgetauscht.

Am 2. Veranstaltungstag kochte erst Ezra Kedem live in Haifa und anschließend bereitete Sterneköchin Julia Komp mithilfe der Auszubildenden Rehrücken / Pistazienkruste / Jus / Bete / Maniok in Berlin zu. Anschließend stellten die Finalisten ihre aus einem vorgegebenen Warenkorb erstellten Menüs vor. Hierbei sollte die Vorspeise vegetarisch sein, im Hauptgang musste frischer Wels verarbeitet werden und im Dessert galt es eine Brücke zwischen Israel und Deutschland zu bauen. Zusätzlich sollten zwei typisch regionale Produkte prominent im Menü verarbeitet werden. Patrick und Marius entschieden sich für folgendes Menü:

Rote Bete / Ziegenkäse / Frankfurter Kräuter / Schokolade

Wels / Fenchel / Kürbis & Wurzelgemüse / Mejadra

Sufganiyot / Quitte / Äbbelwoi / Rote Grütze

Die Rote Bete wurde im Ganzen mit israelischen Gewürzen gegart, mit Frankfurter Kräuter-Tabouleh gefüllt und auf einer Schokoladenerde und Ziegenkäse-Espuma angerichtet. Dadurch wurde die Rote Bete so in Szene gesetzt, als ob sie noch im Acker steckt.

Im Hauptgang wurde der Wels portioniert und mit den Abschnitten sowie Spinat eine leuchtend grüne Farce hergestellt. Mit Holunderkapern aromatisiert und Kürbis bardiert entstand so ein „Gefillder Fisch Inside Out“. Neben der „Fenchel – beurre blanc“ und dem Wurzelgemüse wurde der Wels auf einem modern interpretierten Mejadra (= traditionsreiches israelisches Linsengericht) angerichtet.

Der Sufganiyot, ein israelisches Siedegebäck vergleichbar mit dem deutschen Berliner, wurde mit Quittengel gefüllt. Die dabei anfallenden Abschnitte wurden direkt mit selbsthergestelltem Äbbelwoi zu einem Sorbet verarbeitet. Angerichtet wurde dieses auf einer israelisch inspirierten Roten Grütze aus Feigen, roten Trauben und Granatapfel. Man erkennt hier, dass aktuelle Kochtrends wie:

- Regionalität
- Verwenden des kompletten Produkts (= 360 Küche)
- Saisonalität
- Fusion-Küche

Durchgehend eine wichtige Rolle spielten.

Vor dem gemeinsamen Abendessen im syrischen Restaurant Kreuzberger Himmel nahmen die Finalisten an einem Rundgang über Jüdisches Leben in Berlin teil. Die dort gewonnen Bilder

und Erzählungen geschichtlicher Ereignisse ergriffen die Teilnehmenden nachhaltig und bestürzten sie zutiefst.

Am Mittwoch besuchten die Auszubildenden das einzige 3 Sterne Restaurant Berlins. Im Restaurant Rutz servierte und erklärte Küchenchef Marco Müller einen Gang aus fermentierter Milch, Wachholdernadeln und Nordsee-Bonito und beschrieb seine regionale Küchenphilosophie. So ersetzt er beispielsweise den mediterranen Rosmarin durch einheimische Aromen wie die Fichtensprossen. Wieder zurück in der Brillat Savarin Schule kam es zur Siegerehrung. Das Team „Junges Gemüs“ gratuliert dem Team „Kieler Sprotten“ zum Erreichen des 1. Platzes und der damit verbundenen einwöchigen Reise nach Israel.

Bevor es zurück nach Wiesbaden ging besuchten Marius und Patrick noch das bei The Worlds 50 Best Restaurants gelistete und mit einem Michelin Stern ausgezeichnete Nobelhart & Schmutzig. Wirt Billy Wagner erklärte sein Motto „Brutal lokal“ und lud beide Auszubildende zu einem Praktikum nach Berlin ein. Der vertiefte Einblick in die Sternegastronomie sowie das Brückenbauen zwischen Israel und Deutschland war für Patrick und Marius sowie die Lehrkräfte eine bereichernde Erfahrung und perfekte Vorbereitung auf die kommende Gesellenprüfung.

Weitere Projekte:

Kulinarischer Rundflug durch die Heimatländer unserer Auszubildenden".

Die Gastronomie wird durch Einflüsse aus der ganzen Welt bereichert und meistens müssen Köche in die jeweiligen Länder fahren, um sich dort vor Ort „weiterzubilden“.

Die Klasse startete ein Projekt "10 Nationen – 10 Küchen – 10 Lieblingsgerichte". In der Klasse sind zehn Nationalitäten vertreten, die kulinarisch gesehen, fantastisch voneinander profitieren.

Die Kochauszubildenden sollten ihr Herkunftsland beschreiben, die Verwendung der Lebensmittel und Zubereitungsarten darstellen und das eigene Lieblingsgericht in Form einer Zutatenliste, eines Ablaufplans und Rezeptbeschreibung vorstellen.

Alle Lieblingsgerichte der Schülerinnen und Schüler wurden am 18.09.2019 in der Küche gekocht und zubereitet, am 19.09.2019 erfolgte der kulinarische Genuss in Form eines "Flying Buffets" im Foyer der Louise-Schroeder-Schule – ein Erlebnis, das man auf keinen Fall verpassen durfte!

Abschließend erhielt jeder Genießer und jede Genießerin den Button: LSS – Schule ohne Rassismus.

Ansprechpartnerin

Lore Bankowsky-Poetz

Tel.: 0611/315274

E-Mail: Lore.Bankowsky-Poetz@wiesbaden.de

Weitere Informationen

Die **Industrie- und Handelskammer Wiesbaden** unter 0611/1500173 (Frau Eckert)

Arbeitgeberverband

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) unter 0611/99
20 10

www.dehoga.de

Weitere Infos zum Beruf:

-

[Informationen](#)