

BEIKOCH/BEIKÖCHIN



Ausbildungszeit: **2 Jahre**

Erwartung:

Kreativität und Phantasie, Liebe zum Beruf, Ausdauer und Flexibilität

Tätigkeitsorte:

Großküchen und Kantinen

Aufgaben:

Vor- u. Zubereitung einfacher Speisen und Getränke der warmen und kalten Küche, Zubereitung von Suppen und Saucen, Gemüse, Kartoffeln, Teigwaren und Getreideprodukten zu Beilagen und selbständigen Gerichten, Vor- und Zubereitung von Fleisch und Geflügel sowie Fisch, Zubereiten und Anrichten von Süßspeisen.



Berufsanforderungen:

Für die Zubereitung von Speisen nach Rezept müssen vorgegebene Mengenangaben umgerechnet werden. Dafür sollte man die Grundrechenarten beherrschen. Um beispielsweise Rezepte umsetzen zu können, benötigt man Lesefähigkeit und Textverständnis. Förderlich sind darüber hinaus die Handhabung von Küchengeräten und Maschinen.



Voraussetzungen:

Bei Küchenarbeiten sind feinmotorisches Geschick, Hand- und Fingergeschicklichkeit erforderlich, etwa beim Schneiden von Lebensmitteln oder beim Umgang mit Maschinen. Beherrschung der Grundrechenarten, Lesefähigkeit und Textverständnis.

Berufsanforderungen:

Freude am Umgang mit Menschen, körperliche und geistige Belastbarkeit, Fingerfertigkeit und handwerkliches Geschick, Zuverlässigkeit und Reinlichkeit, Kreativität und Phantasie.

