



Damit das Leben junger Menschen gelingt!

Don Bosco
Heleneberg
Jugendhilfezentrum

Ausbildung im Jugendhilfezentrum Don Bosco Heleneberg

Wir geben Jugendlichen, die keinen Abschluss oder/und individuelle Schwierigkeiten haben, eine Perspektive. Dies gelingt durch enge sozialpädagogische Begleitung und entsprechend qualifizierte Ausbilder/innen.

So erreichen junge Menschen, die sonst keine Chance hätten, eine berufliche Qualifikation und können darüber hinaus mit der Unterstützung unseres Übergangslotsen in den „ersten“ Arbeitsmarkt vermittelt werden.

Koch und Köchin

Ausbildungszeit: 3 Jahre

Köche und Köchinnen verrichten alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Wenn sie einen Speiseplan aufgestellt haben, kaufen sie Lebensmittel und Zutaten ein, bereiten sie vor oder lagern sie gegebenenfalls ein. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche und sorgen dafür, dass die Speisen rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge fertiggestellt werden.

In kleineren Küchen kochen, braten, backen und garnieren Köche und Köchinnen alle Gerichte selbst. In Großküchen sind sie meist auf die Zubereitung bestimmter Speisen spezialisiert, etwa auf Beilagen, Salate oder Fisch und Fleischgerichte. Zu ihren Aufgaben gehört es auch, die Preise zu kalkulieren und Gäste zu beraten.

Parallel zur praktischen Ausbildung wird die Berufsschule im Jugendhilfezentrum besucht. Ergänzend zum Berufsschulunterricht erhalten die Auszubildenden Stützunterricht sowie eine gründliche Vorbereitung auf Zwischen- und Abschlussprüfungen.

Worauf kommt es in der Ausbildung zum/zur Koch und Köchin an?

- Organisatorische Fähigkeiten, Teamfähigkeit (z.B. beim Koordinieren von Arbeitsabläufen in der Küche, beim Einteilen und Anleiten von Personal)
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim hygienischen Arbeiten in der Küche, beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- Geschicklichkeit und eine gute körperliche Konstitution (z.B. beim Zerlegen und Filetieren von Fleisch bzw. Fisch, z.B. beim Arbeiten im Stehen)
- Kreativität (z.B. beim Zusammenstellen von Speisen, beim Anrichten)
- Mathematik (z.B. beim Be- und Umrechnen von Mengenverhältnissen in Rezepturen)
- Chemie (z.B. beim Befassen mit der Zusammensetzung von Lebensmitteln und deren Veränderung bei Herstellung, Lagerung und Zubereitung)

Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen. Wir geben Zeit zum Üben und Ausprobieren. Die individuellen Bedürfnisse der Jugendlichen, können so berücksichtigt und schrittweise an realistische Anforderungen angeglichen werden.

Welche Berufsaussichten hat ein/e Koch und Köchin?

Köche und Köchinnen finden Beschäftigung in Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering Firmen. Die Nachfrage nach Fachkräften in den Arbeitsbereichen ist groß.

Unser Übergangslotse hilft bei der Erstellung der Bewerbungsunterlagen und der Suche nach einem geeigneten Arbeitsplatz. Wir können dabei auf zahlreiche gute Kontakte zu Betrieben und Unternehmen zurückgreifen.