



Koch/Köchin

→ AUSBILDUNGSDAUER

- 3 Jahre, gemäß § 4 BBIG

→ VORAUSSETZUNGEN

- Überwiegend stehende Tätigkeit
- Hohe körperliche Belastbarkeit
- Manuelles Geschick, schnelles Arbeiten
- Gutes Sehvermögen, voller Geschmackssinn
- Flexibilität und Kreativität
- Kommunikationsfähigkeit und gutes Sozialverhalten
- Keine Allergien gegen Fette, Öle, Dünste, Stäube, Lebensmittel
- Keine Ekzeme und Anfallsleiden

Ausbildung in Nürnberg
(HSL) und Ansbach (L)
möglich

→ AUSBILDUNGSINHALTE

- Hygienevorschriften, Kühlung, Desinfektion, Lagerhaltung
- Nahrungsmittellehre, Speiseplan- und Menükartenerstellung
- Großküchengeräte: Pflege und Instandhaltung
- Umgang mit Halbfertig- und Fertigprodukten
- Zubereiten und Anrichten von Suppen, Soßen, Hauptgerichten, Beilagen, Desserts, kalten Platten, Süßspeisen und Gebäck
- Spezielle Verfahren für Diät- und Schonkost



→ AUSBILDUNGSINHALTE

- Gerichte der nationalen und internationalen Küche
- Büfett, Service und Verkauf
- Gästebetreuung, Beratung
- Warenwirtschaft und Kalkulation
- Büroorganisation

→ ZWISCHENPRÜFUNG

Nach dem 1. Ausbildungsjahr in Theorie und Praxis

→ ABSCHLUSSPRÜFUNG

Vor der Industrie- und Handelskammer Nürnberg für Mittelfranken

Theorie:

- Technologie
- Fachbezogene Mathematik
- Wirtschafts- und Sozialkunde

Praxis:

- Zubereiten einer 3-teiligen Speisenfolge aus dem Warenkorb für 6 Personen
- Gastorientiertes Gespräch

→ PRAKTIKA

Bis zu 26 Wochen

Verteilt über die gesamte Ausbildungszeit

→ BERUF

Einsatz in Großküchen, Kantinen, Altenheimen, Hotels, Restaurants, Krankenhäusern, und in jeder Küche weltweit.

Informieren Sie sich jetzt!

Berufsbildungswerk Bezirk Mittelfranken

Hören · Sprache · Lernen

Pommernstraße 25, 90451 Nürnberg

Telefon 0911 6414-101

Fax 0911 6414-400

E-Mail ausbildung.bbww-hsl@bezirk-mittelfranken.de

Außenstelle Ansbach

Kanalstraße 12, 91522 Ansbach

Telefon 0981 971948-520

Fax 0981 971948-599

E-Mail aussenstelle.bbww-hsl@bezirk-mittelfranken.de

