



Koch / Köchin (Lehrberuf) - Lehrzeit: 3 Jahre

English: Cook

Berufsbeschreibung:

Köche/Köchinnen sind vor allem in Betrieben des Hotel- und Gastgewerbes, in Spitälern, Kuranstalten und Pflegeheimen, aber auch in Betriebskantinen großer Unternehmen und Organisationen, Bildungseinrichtungen usw. beschäftigt, wo sie Speisen aller Art zubereiten und die Arbeitsabläufe in der Küche organisieren. Sie erstellen die Speisekarten und sorgen für den Einkauf und die fachgerechte Lagerung der Lebensmittel.

Köche/Köchinnen teilen das Küchenpersonal ein und achten auf die Einhaltung der Hygienebestimmungen. Sie arbeiten im Team mit Berufskolleginnen und -kollegen, Küchenhelfer*innen und Restaurantfachleuten und haben Kontakt zu Lieferant*innen und ihren Gästen.

Arbeits- und Tätigkeitsbereiche:

Köche/Köchinnen bereiten Speisen aller Art zu: Von Hausmannskost bis Haute Cuisine, von Diätspeisen über vegetarische oder vegane Küche bis zu Gerichten fürs Luxus-Catering - die Bandbreite an Speisen ist groß. Exotische Gerichte, regionale Spezialitäten oder Speisen aus Bio-Produkten - Köche und Köchinnen müssen je nach Nachfrage die unterschiedlichsten Gerichte zusammenstellen können. In Restaurants der gehobenen Preisklasse bzw. in sogenannten "Haubenrestaurants" kreieren Köche/Köchinnen auch neue Rezepte oder Rezeptvariationen.

In kleineren Küchen ist ein Koch/eine Köchin manchmal für alle Arbeitsschritte allein verantwortlich, plant die Gerichte, stellt die Speisekarte zusammen, kauft die Zutaten ein und berät die Gäste über die Menüs. In größeren Küchen arbeiten dagegen mehrere





Köche/Köchinnen, die häufig auf bestimmte Speisen spezialisiert sind. Zum Beispiel ist ein Entremetier für Suppen und Beilagen verantwortlich, ein Gardemanger für die kalte Küche und ein Saucier für Fleisch, Fisch und Saucen.

Die Arbeit von Köchen/Köchinnen beginnt nicht erst mit dem Kochen selbst. Sie stellen Speisepläne auf, wobei sie auf Ausgewogenheit und Abwechslung sowie auf saisonbedingte Besonderheiten oder Vorlieben der Gäste achten. So bieten sie z. B. in der Spargelsaison besondere Spargelgerichte an oder im Herbst Wildspezialitäten. Köche/Köchinnen bereiten zunächst die einzelnen Lebensmittel vor: dazu gehört das Hacken und Schneiden von Fleisch, das Ausnehmen von Geflügel, das Waschen und Reinigen von Gemüse, das Zerkleinern von Zutaten sowie das Bereitstellen von Mehl, Fett, Eiern, Gewürzen usw. Nachdem sie alles vorbereitet haben, bereiten sie die Speisen je nach Rezept zu. Sie braten, rösten, grillen oder garen Fleisch, Fisch oder Wild, dünsten Gemüse oder kochen Nudeln und bereiten Saucen und Salate zu. Abschließend schmecken sie die Speisen ab und richten sie auf Tellern an. Köche/Köchinnen achten dabei stets auf die Einhaltung von Hygienebestimmungen.

Köche/Köchinnen bestellen die benötigten Lebensmittel, oft schon auf Vorrat, oder kaufen sie selbst ein. Sie informieren sich über Konditionen, Preise und Lieferbedingungen. Wenn die Ware geliefert wird, kontrollieren sie deren Frische und Qualität. Leicht verderbliche Waren wie Fleisch oder Obst lagern sie fachgerecht in Kühlräumen und überwachen sie ständig.

Zur Vorbereitung der Servicemitarbeiter*innen, zum Teil aber auch um Gäste persönlich informieren zu können, müssen Köche/Köchinnen gut über die Speisenzusammenstellung, Inhaltsstoffe und mögliche Unverträglichkeiten Bescheid wissen und erforderlichenfalls Alternativen, etwa andere Beilagen, anbieten können. Auch Aspekte der Nachhaltigkeit werden in der Gästeberatung immer wichtiger, dazu gehört es, die Herkunft der Lebensmittel (z. B. Regionalität) zu kennen, über saisonale Angebote Bescheid zu wissen und auch zu wissen, ob die Lebensmittel und Zutaten biologisch erzeugt wurden.

Alle aktuellen Informationen zum Thema Berufsorientierung finden Sie auf unserer Website www.taz.at unter dem Reiter Tipps und Links.



TCC – Testcenter Carinthia, WIFI Kärnten GmbH, 9020 Klagenfurt, Lastenstraße 26
T: 059434 9092, M: taz@wifikaernten.at