



KAISERSAAL ERFURT

Berufsbild: Koch/Köchin

Branche: Hotel- und Gastgewerbe

Ausbildungsdauer: 3,0 Jahre

Tätigkeitsmerkmale:

- Einkauf der Waren
- Erarbeitung von Speisefolgen und Speisekarten
- Kalkulation
- Lagerhaltung
- Zubereiten von Speisen
- Anwenden der Rezepturen unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Gesichtspunkte
- Erarbeitung von Menüvorschlägen und Gästeberatung

Zugangsvoraussetzungen:

- Gepflegtes Äußeres
- Körperliche Belastbarkeit
- Arbeiten über längere Zeit im Stehen
- Ausgeprägter Geruchs- und Geschmackssinn
- Sicheres Auftreten
- Kreativität

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Arbeitstechniken im Küchenbereich
- Tätigkeit im Servicebereich
- Tätigkeiten in der Büroorganisation und -kommunikation
- Warenwirtschaft, Werbung und Verkaufsförderung
- Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren
- Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln
- Herstellen von Suppen und Soßen
- Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren
- Verarbeiten von Fleisch, Wild und Geflügel
- Herstellen von Vorspeisen
- Zubereitung von Molkereiprodukten
- Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen
- Herstellen von Süßspeisen

Aufstieg durch Weiterbildung:

- Küchenmeister/-in
- Techniker/-in Lebensmittelverarbeitungstechnik
- Gastronom/-in

Quelle: IHK Erfurt

[Weitere Informationen zum Berufsbild](#)