

## Berufsbezeichnung

# Koch/Köchin

(nach § 4 Berufsbildungsgesetz)

## Einsatzmöglichkeiten

Gastronomie, Kantinen,  
Kureinrichtungen  
Betriebe der Lebensmittelverarbeitung

## Dauer der Ausbildung

36 Monate als Vollausbildung

24 Monate als Qualifizierung/  
Verlängerung der Ausbildung zum/zur  
Beikoch/Beiköchin

## Voraussetzungen

Abschluss/Abgangszeugnis von  
Förderschulen / Sonderschulen /  
Hauptschulen

## Praktikum

Regional und überregional in  
ausgewählten Praktikumsbetrieben

## Prüfende Stelle

Industrie- und Handelskammer

## Qualifizierungsmöglichkeiten

zum / zur Ausbilder/-in  
zum / zur Küchemeister/-in  
zum /zur Betriebswirt/-in des  
Gaststätten- und Hotelwesens



Die Zuweisung der Teilnehmer erfolgt nur über die Abteilung REHA bei der Agentur für Arbeit Nordhausen oder über andere Reha-Träger der Unfall- und Rentenkassen



## Ausbildungsinhalte

### Fachliche Grundbildung

- Persönliches Erscheinungsbild, Gastgeberfunktion
- Einsatz von Geräten, Maschinen, Gebrauchsgütern
- Arbeitsplanung
- Hygiene
- Herstellung einfacher Speisen
- Verarbeitung vorgefertigter Produkte
- Ausrichten einfacher Speisen
- Zubereitung von Aufgussgetränken
- Servicearbeiten

### Fachspezifische Ausbildung

- Arbeitsplanung, Arbeitsgestaltung
- Gästeberatung, Werbung
- Zubereitung pflanzlicher Nahrungsmittel
- Herstellung von Suppen und Saucen
- Herstellung und Präsentation von Vorspeisen
- Zubereitung von Molkereiprodukten und Eierspeisen
- Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen
- Herstellung von Süßspeisen
- Zubereitung von Fischen, Schalen- und Krustentieren
- Verarbeitung von Fleisch und Innereien
- Vorbereitung von Wild und Wildgeflügel
- Anrichten von kalten Platten und Vorspeisen
- Zubereitung von Halbgefrorenem