

Koch/Köchin -
ein Beruf mit Leidenschaft!



Berufsinformation
VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.
Berufsfachverband

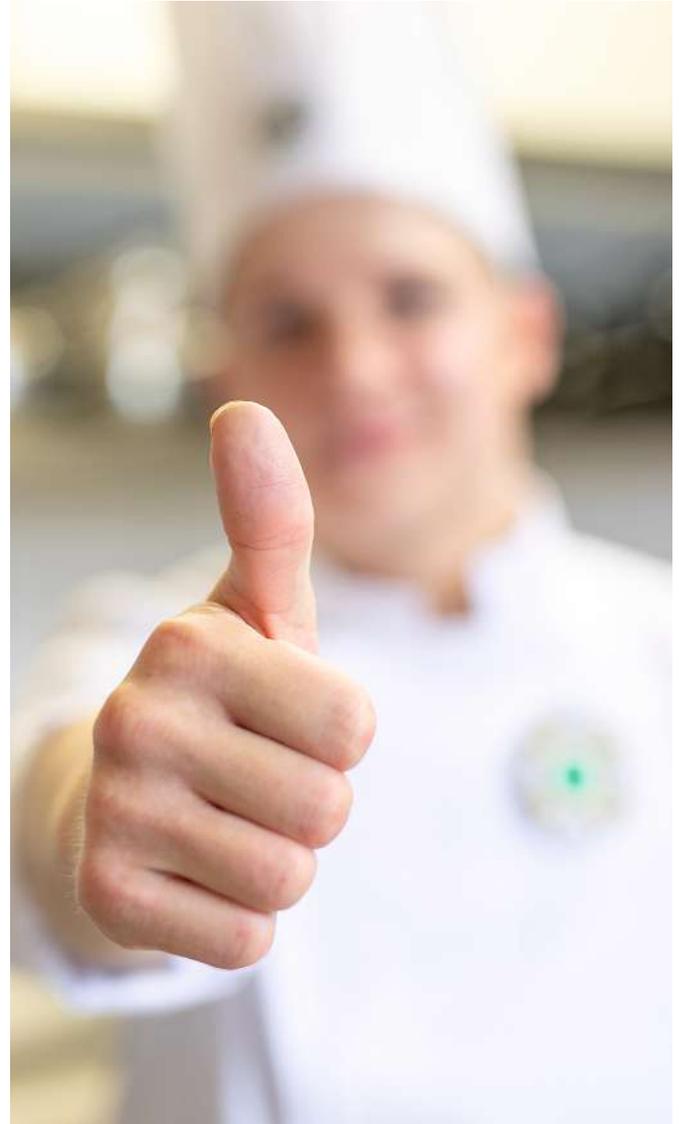
Köche machen Menschen glücklich!

Ein optisch schön angerichtetes Gericht, ein guter Geschmack auf der Zunge, ein angenehm gefüllter Magen – mehr braucht es oft nicht, um Menschen glücklich zu machen. Es sind aber viele kleine Schritte nötig, um aus vielen Zutaten ein Menü zu zaubern. Und dies bedarf einer umfangreichen Planung und viel Basiswissen.

Koch zu sein bedeutet mehr, als kochen zu können. Köche sind **Nahrungsmittel- und Ernährungsexperten**. Bei der **Planung und Zubereitung** von Speisefolgen müssen sie immer auch Zahlen im Kopf haben: **Preise** und **Lebensmittelqualitäten** vergleichen, **Lieferbedingungen** prüfen, langfristig **kalkulieren**, effektiv Veranstaltungen **planen**. **Hygiene** ist beim Umgang mit Lebensmitteln ein wichtiges Thema. Köche kennen sich in Sachen **Betriebsführung und Betriebswirtschaft** aus und sind in Führungspositionen auch für das **Personalmanagement** zuständig.

Köche tragen eine große **Verantwortung**, wenn es um das Wohlbefinden der Gäste geht. Die Wahl der Lebensmittel und Produkte und die ganz persönliche Art der Zubereitung beeinflussen nicht nur Geschmack und Genuss, sondern auch das **Wohlergehen** der Gäste. Denn Köche sind Botschafter gesunder Ernährung und guten Geschmacks.

Und wenn es auch einmal stressig ist: Am Ende ist das Lächeln und die Freude des Gasts über ein großartiges Gericht die größte Belohnung für den Koch. Denn glückliche Gäste bedeuten glückliche Köche.



Hier arbeiten Köche:

- Restaurant
- Hotel
- Kantine in großen Unternehmen
- Mensa in Universitäten, Schulen, Kindergärten
- Kurbetrieb/Altenheim
- Reha-Klinik/Krankenhaus
- Cateringunternehmen
- Eventbranche
- Kreuzfahrtschiff
- Privatkoch*

Du suchst einen besonders guten Ausbilder? Schau doch einmal in unsere Liste der Qualifizierten Ausbildungsbetriebe: www.vkd.com

* Privatköche bilden üblicherweise nicht aus.

In der Küche haben Köche oftmals feste Posten inne:

Entremetier:

verarbeitet frisches Gemüse und erstellt Beilagen sowie Suppen

Gardemanger:

verarbeitet Salate und erstellt Vorspeisen, beispielsweise Terrinen

Pâtissier:

Küchen-Konditor, der Teige, Cremes und Eis – also Desserts – herstellt und verarbeitet

Poissonier:

verarbeitet Fisch, Schalen- und Krustentiere

Rôtisseur:

verarbeitet alle Arten von Fleisch

Saucier:

erstellt Saucen und Fonds; meist Sous Chef, stellvertretender Küchenchef; beinhaltet häufig Poissonier und Rôtisseur

Tournant:

Koch „für alle Fälle“; beherrscht alle Posten und springt dort ein, wo gerade Unterstützung benötigt wird



Das lernst Du in der Ausbildung:

1. Jahr

- Lebensmittel prüfen, einfache Speisen nach Vorgabe zubereiten und anrichten
- Waren annehmen, lagern und Lagerbestände kontrollieren
- Getränke ausschenken, bei Menübesprechungen im Team mitwirken und das Kassensystem bedienen
- Arbeitsschritte planen, Maschinen sinnvoll einsetzen und reinigen
- Gäste empfangen, beraten und erste berufsbezogene Begriffe anwenden
- Karteien und Dateien führen, Daten sichern und Regelungen zum Datenschutz anwenden

2. Jahr

- Arbeitstechniken, Garverfahren anwenden, Speisen anrichten, Marinaden, Panierung, Füllung herstellen
- Salate, Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Getreide und Teigwaren zubereiten
- Fonds, Suppen und Buttermischungen herstellen
- Vorspeisen herstellen und präsentieren
- Teige und Massen herstellen und Verarbeiten
- Süßspeisen herstellen
- Geräte warten
- Lebensmittel prüfen, Warenbedarf ermitteln, Bestellungen einleiten

3. Jahr

- [Grund]-Saucen herstellen
- Fisch, Schalen- und Krustentiere zubereiten
- Fleisch, Innereien, Geflügel und Wild zu Gerichten verarbeiten
- Platten mit verschiedenen Produkten zusammenstellen, anrichten, garnieren und präsentieren
- Halbgefrorenes und Eisspeisen zubereiten
- Gastorientierte Gespräche führen, Gäste beraten und Reklamationen entgegen nehmen
- Waren kostenbewusst einsetzen, Verkaufspreise berechnen
- Aktionswochen planen und bewerben

- Berufsbildung, Arbeits- und Betriebsrecht
- den Betrieb kennenlernen: Aufbau, Aufgaben, Abläufe wie Einkauf, Produktion, Dienstleistungen
- Sicherheit, Arbeitsschutz, Gesundheitsschutz, Brandschutz bei der Arbeit
- Umweltschutz, z. B. wirtschaftliche Energie- und Materialverwendung

- Praxis im Betrieb
- Theorie in der Schule als Block- oder wöchentlicher Unterricht, je nach Berufsschule und Bundesland

Zwischenprüfung

Abschlussprüfung

Bist Du bereit für den Kochberuf?
Mache den Test:

Möchtest Du gerne mit frischen Lebensmitteln arbeiten?

Ja

Das habe ich noch nie ausprobiert.

Ja

Lust, es in einem Praktikum herauszufinden?

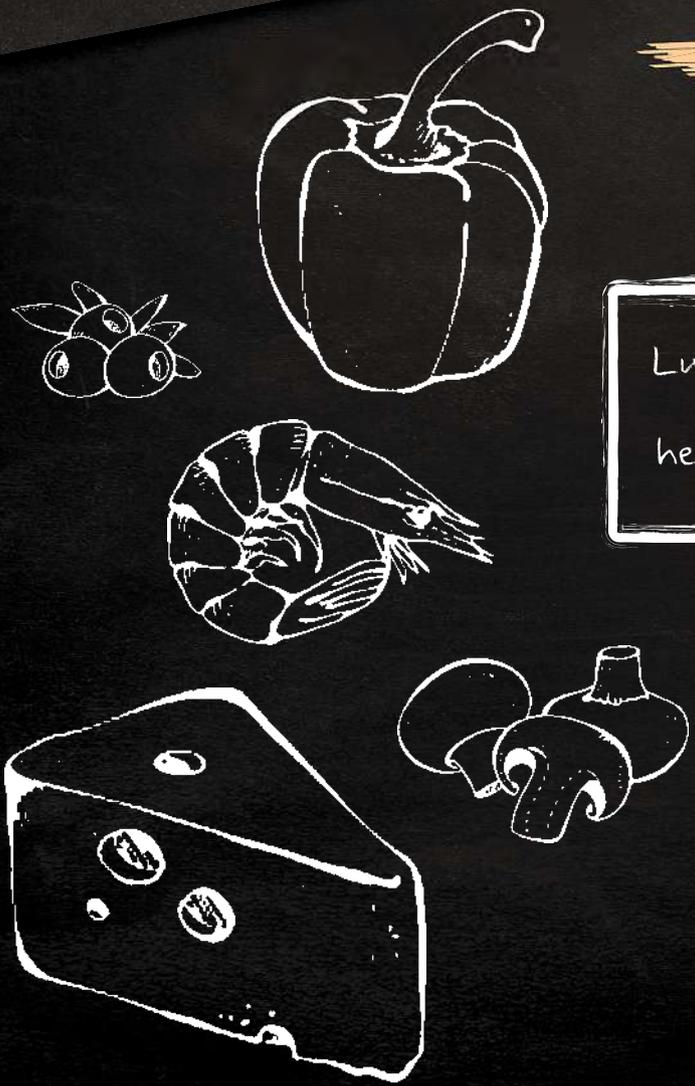
Nein

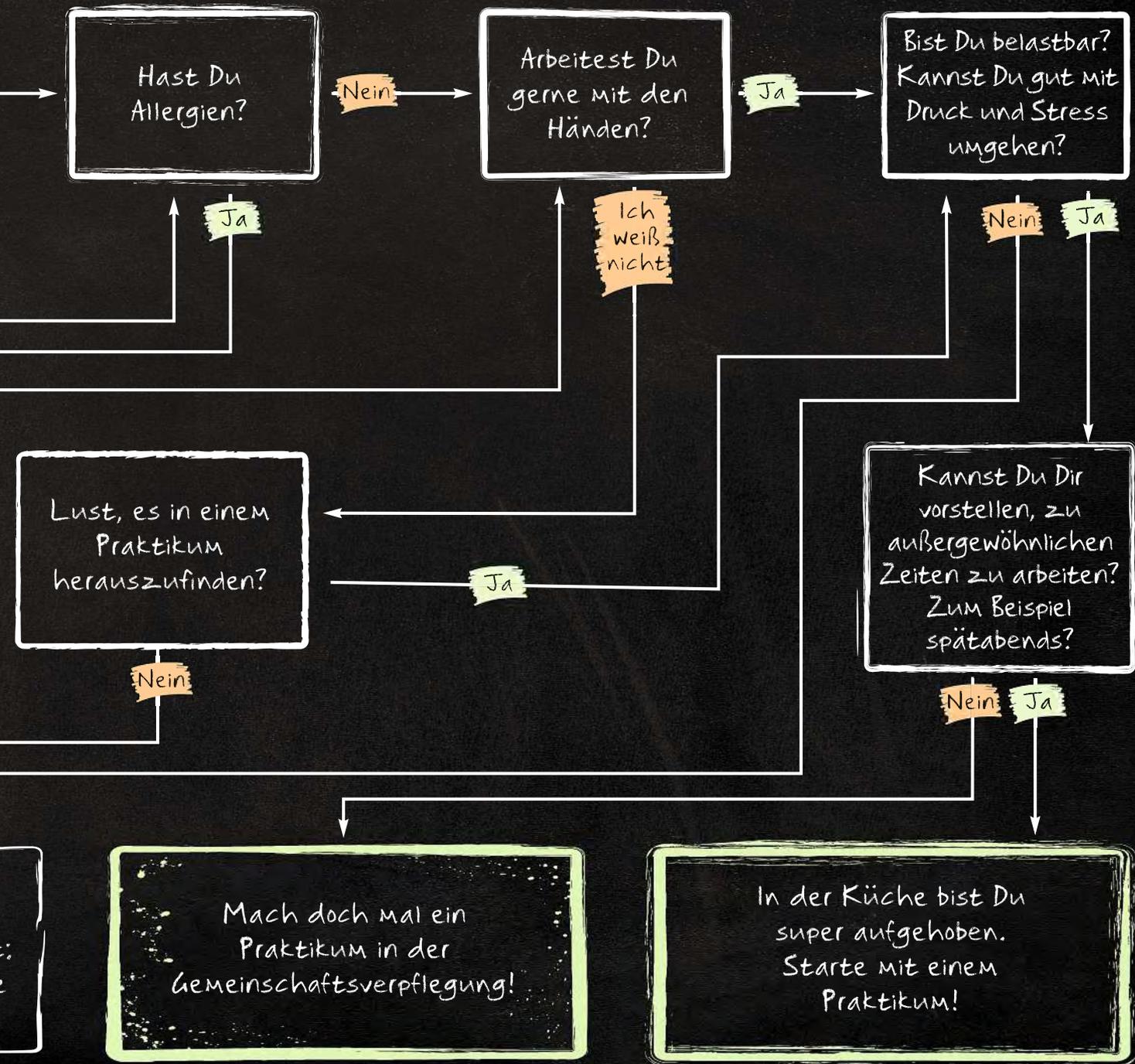
Beeinträchtigen sie Dich im Alltag sehr stark?

Nein

Ja

Finde heraus, wo Du Deine Stärken gut einsetzen kannst
<https://set.arbeitsagentur.de>





Und nach der Ausbildung?

Commis de Cuisine

Fertig ausgebildete Köche starten ihre Berufslaufbahn als Commis de Cuisine. Je nach Unternehmen können sie sich auch ohne Weiterbildung schnell hocharbeiten und Sous Chef werden – also stellvertretender Küchenchef.

Selbstständigkeit

Wer sein eigener Herr sein möchte, kann sich selbstständig machen, ein eigenes Restaurant oder Catering-Unternehmen eröffnen oder ein bereits bestehendes leiten.

Köche kennen keine Grenzen

Hast Du Lust auf Abenteuer? Ob in der Küche eines großen Kreuzfahrtschiffs die Welt umreisen, in den großen Hotels in Dubai kochen oder auf einer Skihütte in den Schweizer Alpen: Köche können auf der ganzen Welt arbeiten. Im Ausland sammeln Köche neue Erfahrungen, lernen ganz andere Zutaten, Gewürze und Landesküchen kennen. Diese Einflüsse begleiten sie und ihren Kochstil ein ganzes Leben lang – und helfen nicht zuletzt, auch in Deutschland wieder Fuß zu fassen.



Köche können Karriere machen!

Ausbildung der Ausbilder

Köche ausbilden darf nur, wer einen Ausbildereignungsschein besitzt. Den erhält, wer die Ausbildung der Ausbilder absolviert hat.

Küchenmeister

Küchenmeister sind Fach- und Führungskräfte. Sie sind in Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung tätig. In dieser Position verantworten sie oftmals große Mitarbeiter-Teams, sind unter anderem für Einkauf, Rechnungskontrolle, Dienstpläne und die Speisekartengestaltung zuständig.

Diätetisch geschulter Koch/DGE

Menschen in Krankenhäusern, Seniorenheimen und Kurkliniken müssen oftmals ganz bestimmte Ernährungsformen einhalten. Aber auch in Hotel- und Restaurantküchen haben Gäste besondere Bedürfnisse, was das Essen angeht. Köche wissen genau, wie sie Ernährungsweisen und Menüs an Krankheiten wie beispielsweise Stoffwechselstörungen anpassen müssen. Viele Menschen haben Allergien oder Unverträglichkeiten. Diätetisch geschulte Köche wissen in solchen Fällen Bescheid.

Fachwirt im Gastgewerbe

Dies ist der anerkannte betriebswirtschaftliche Abschluss in der Gastronomie. Fachwirte im Gastgewerbe sind kaufmännische Führungskräfte der mittleren Ebene. Als solche arbeiten sie in Hotel- und Restaurantbetrieben, in der Systemgastronomie, der Gemeinschaftsverpflegung oder im Catering.

Staatliche geprüfter Gastronom

Dies ist die Verbindung von betriebswirtschaftlicher Weiterbildung mit der Vorbereitung auf die Meisterprüfung im Gastgewerbe. Der staatlich geprüfte Gastronom arbeitet in der Regel im Food & Beverage-Bereich und im Hotelmanagement.

Staatlich geprüfter Betriebswirt

Wer in Hotellerie und Gastronomie vorankommen will, braucht Managementqualifikationen. Absolventen dieses Bildungswegs können national und international in Top-Positionen aufsteigen.

Lehrer für Fachpraxis

Fachlehrer an Berufsschulen vermitteln Koch-Auszubildenden alle praktischen Kenntnisse, die sie als Köche benötigen.

Weiter geht's mit Abitur

Lehrer an Berufsschulen

Lehrer an Berufsschulen unterrichten Fächer, die nicht zwangsweise etwas mit dem Ausbildungsberuf zu tun haben, zum Beispiel Politik, Deutsch oder Mathematik.

Lebensmitteltechnologie

Lebensmitteltechnologe sind in Industrieunternehmen tätig. Hier stellen sie Nahrungsmittel, Genussmittel oder Getränke her. Zudem sorgen sie für die Qualitätssicherung, steuern und überwachen technische Prozesse, Laborarbeiten sowie Sicherheits- und Hygienevorschriften.

Bachelor

Fachbereich Tourismus, Fremdenverkehr, Hotelmanagement und Life Circle Management

Bachelor dieser Fachrichtungen arbeiten in Unternehmen und Organisationen der Freizeit- und Tourismusbranche, in Hotellerie, Gastronomie und dem Catering. Dort nehmen sie mittlere kaufmännisch-unternehmerische Führungsaufgaben wahr. Zudem können sie in großen Unternehmen und Institutionen arbeiten, wo sie insbesondere Geschäftsreisen organisieren.

Ernährungswissenschaftler

Oecotrophologen, also Ernährungswissenschaftler, arbeiten in sehr unterschiedlichen Bereichen. Zum Beispiel in Krankenhäusern und Heimen, Kantinen, der Nahrungsmittelindustrie, im Qualitätsmanagement, der Ernährungsberatung, aber auch in PR-Agenturen oder bei Krankenkassen.

Kein Abi? Kein Problem!

Ob Universität oder Fachhochschule - mittlerweile ist es bundesweit möglich, auch ohne Abitur zu studieren. Die Zulassungskriterien unterscheiden sich aber von Bundesland zu Bundesland und von Hochschule zu Hochschule.

Über den Verband der Köche Deutschlands

Der Verband der Köche Deutschlands e. V. ist mit rund 9.000 Mitgliedern die größte Gemeinschaft von Köchinnen und Köchen in Deutschland.

Mitglieder profitieren von:



einem weltweiten Netzwerk an Ideen und Austausch



Karrierechancen



arbeitsrechtlicher Erstberatung



Vermittlung von Auslandspraktika



Teilnahme an Nachwuchswettbewerben



vergünstigter Teilnahme an VKD-Seminaren und -Veranstaltungen (shop.vkd.com)



Rabatten bei unseren Partnern und auf Tickets zu Branchenmessen



der automatischen Mitgliedschaft bei den Worldchefs (World Association of Chefs' Societies)



Die Förderung und Unterstützung von Nachwuchsköchen ist uns besonders wichtig

- Unterstützung bei der Prüfungsvorbereitung durch Seminare
- Nachwuchsevent Young Chefs Unplugged – Vorträge, Workshops, Karriere
- Jugendcamps für Nachwuchsköche in den Landesverbänden
- Kochwettbewerbe der Zweigvereine

Interesse?

Jetzt Mitglied werden!



www.vkd.com/mitglieder



Euer Kontakt zu uns
- wir freuen uns auf Euch



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Berufsfachverband

Steinlestraße 32
60596 Frankfurt am Main
Tel. +49 69 63 0006 0
Fax +49 69 63 0006 10

E-Mail: koeche@vkd.com
www.vkd.com

Folge uns auf Facebook und Instagram

: @VKDcom

: @vkd.insta

#WirTeilenDeineLeidenschaft



Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für beiderlei Geschlecht.



Ausrichter der
IKA/Olympiade der Köche

Gründer und Förderer der
deutschen Köche-Nationalmannschaften

Fotos: Ingo Hilger
TUI Cruises
Adobe Stock