

Koch/Köchin

Was macht ein Koch/eine Köchin?

Köche/Köchinnen sind in Betrieben des Hotel- und Gastgewerbes beschäftigt, wo sie Speisen aller Art zubereiten. Sie erstellen die Speisekarten und sorgen für den Einkauf und die fachgerechte Lagerung der Lebensmittel. Sie teilen das Küchenpersonal ein und achten auf die Einhaltung der Hygienebestimmungen. Köche/Köchinnen arbeiten mit großen Töpfen und Pfannen, sie verwenden Messer und elektrische Küchengeräte. Sie arbeiten im Team mit ihren KollegInnen und Restaurantfachleuten. Sie haben außerdem Kontakt zu LieferantInnen und zu den Gästen.

Die wichtigsten Tätigkeiten auf einen Blick

- Speisepläne und Menüfolgen erstellen
- den Einkauf und die Beschaffung von Lebensmitteln planen und organisieren
- Einkaufs- und Lagerlisten erstellen, Lebensmittel fachgerecht einlagern.
- Qualität und Menge von Frischwaren, wie Obst, Fleisch, Fisch und Gemüse kontrollieren
- Zutaten vorbereiten: waschen, zerkleinern, wiegen, etc.
- Speisen je nach Rezept unter Anwendung verschiedenster Kochtechniken wie z.B. Braten, Grillen, Backen, Kochen, etc. zubereiten
- Küchengeräte und -maschinen wie z.B. Backöfen, Teigmaschinen, Mixer bedienen
- mit Gemüsehacker, Schneidmesser, Schneidbrettern, Töpfen, Pfannen und Tellern hantieren
- die Speisen würzen und abschmecken
- die Speisen auf Tellern anrichten

Anforderungen

- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Teamfähigkeit
- gutes Augenmaß
- Konzentrationsfähigkeit
- Kreativität
- Fingerfertigkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Zuverlässigkeit
- Belastbarkeit
- Eigenständigkeit/Selbstständigkeit
- Flexibilität
- Organisationsfähigkeit
- Sorgfältigkeit
- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

Schulbesuch:

Berufsschule für Gastgewerbe, 12., Längenfeldgasse 13-15