

Koch/Köchin

Lehrzeit 3 Jahre



Speisen wie Gott in Frankreich!

Der Kochberuf hat einen sehr hohen Stellenwert und man kann sagen, als Koch ist man heute „en vogue“, dies ist sicherlich auch auf die vielen renommierten Sterne- und Fernseh-Köche zurückzuführen. Da nach antiker Sichtweise eine gute Ernährung unmittelbar mit der Gesundheit zusammenhing, arbeitete der Koch häufig mit Ärzten zusammen.

Die Kochkunst kam aus den asiatischen Ländern nach Griechenland und dann nach Italien. Unter den römischen Kaisern Augustus und Tiberius gab es bereits Schulen der Kochkunst. Köche waren beliebt und teuer und man zahlte horrenden Preise für gute Köche. Am Hofe von Ludwig XIV. erreichte die Französische Küche ihre erste Blüte.

Köche/Köchinnen sind vor allem in Betrieben des Hotel- und Gastgewerbes, in Spitälern, Kuranstalten und Pflegeheimen, aber auch in Betriebskantinen usw. beschäftigt.

Der Beruf Koch / Köchin ist eine sichere Basis für die Zukunft - denn die Menschen lieben den besonderen Gaumengenuss, mehr denn je!

Die Kunst, aus Lebensmitteln durch Kochen, Braten, Dämpfen oder andere Verfahren möglichst schmackhafte, leicht verdauliche, nahrhafte und auch noch gesunde Speisen zu bereiten, hatte bereits in der Antike einen hohen Stellenwert erreicht.

Köche/Köchinnen bereiten Speisen aller Art zu: Von Hausmannskost bis Haute Cuisine, von Diätspeisen 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.

Lehrlingsentschädigung:

1. Lj. € 1.050, 2. Lj. € 1.180,-
3. Lj. € 1.400,- 4. Lj. € 1.500,-
gültig seit 01.05.2025