



Landesberufsschule für das
Hotel- und Gaststättengewerbe

Küche



www.hoga-vs.de

KOCH/KÖCHIN

3-jährige Ausbildung



Köchinnen und Köche sind echte Genuss-Experten. Kern ihrer Aufgaben ist das Zubereiten von Speisen und Menüs. Dafür lernen sie alle wichtigen Arbeitstechniken und Wissenswertes über Lebensmittel – von Fleisch und Fisch über Pflanzenküche bis hin zu Desserts. Beim Kochen ist aber längst nicht Schluss. Köchinnen und Köche sind die Profis für alle Abläufe und Planungen in der Küche, wie Einkauf, Lagerung, Speisekartenerstellung. Sie organisieren die Küche nachhaltig und arbeiten kollegial mit dem Service zusammen. Qualität und Gästewünsche haben sie dabei stets im Blick.

Voraussetzungen: handwerkliches Geschick und gleichzeitig Kreativität, Arbeiten im Team, wirtschaftliches Denken, ausgeprägter Geschmackssinn, Sorgfalt, kulinarische Neugier, Stressresistenz und körperliche Fitness

FACHKRAFT KÜCHE

2-jährige Ausbildung



Mehr Praxis, weniger Theorie in der Ausbildung

Fachkräfte Küche kennen sich aus mit dem Küchen-Einmaleins: Sie lernen die Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln aller Art. Sie wissen, wie einfache Speisen und Gerichte aus Fleisch, Fisch und Gemüse zubereitet werden. Sie können Salate und Desserts anrichten und garnieren und grundlegende Suppen und Soßen herstellen. Außerdem nehmen sie Waren an, lagern sie ein und kennen sich mit Hygiene aus. Der neue Ausbildungsberuf Fachkraft Küche richtet sich an alle, die professionelles Kochen von Grund auf praktisch lernen wollen, sich jedoch weniger mit Theorie und Zahlen beschäftigen möchten.

Voraussetzungen: handwerkliches Geschick, im Team arbeiten, guter Geschmackssinn, Sorgfalt, Stressresistenz und körperliche Fitness