



#gastgebervonmorgen

Mehr unter: www.gastgebervonmorgen.de
Kontakt: berufsbildung@dehoga-nrw.de



Die Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie

Deine Branche. Deine Zukunft.

Hotellerie und Gastronomie stehen für Genuss und Lebensfreude. Wandel ist hier Normalität: Trends entstehen, Gästewünsche ändern sich, Innovationen drängen auf den Markt. Zwei zweijährige und fünf dreijährige Ausbildungsberufe zeigen die Vielfalt der Gastronomiebranche und bilden die Basis für **111 Karrieremöglichkeiten**. Gemeinsam **#Trends** setzen und **#Chancen** ergreifen.

Deine Karriere als Profi-Gastgeber: Vielfältiger und voller Perspektiven.

#überdellerrandschauen

Starte Deine **Ausbildung** zum/zur

Koch/Köchin



Köchinnen und Köche sind echte Genuss-Experten. Kern ihrer Aufgaben ist das Zubereiten von Speisen und Menüs. Dafür lernen sie alle wichtigen Arbeitstechniken und Wissenswerte über Lebensmittel – von Fleisch und Fisch über Pflanzenküche bis hin zu Desserts. Diese solide Basis ermöglicht eine berufliche Zukunft in den unterschiedlichsten Betrieben: Vom Gasthaus bis zum Businesshotel, von der Großküche bis zum Sternerestaurant oder sogar auf einem Kreuzfahrtschiff. Kochen ist beides: Handwerk und Kunst.

Beim Kochen ist aber längst nicht Schluss, Köche sind die Profis für alle Abläufe und Planungen in der Küche und drumherum: Einkauf, Lager, Speisekartenerstellung gehören dazu. Sie organisieren die Küche und arbeiten kollegial mit dem Service zusammen. Qualität und Gästewünsche haben sie dabei stets im Blick.

Empfohlener Schulabschluss: Haupt- schulabschluss, mittlerer Bildungsabschluss

Arbeitszeit: 5 Tage / 40 Stunden

Zur Vorbereitung der Zwischen- und Abschlussprüfung wird zusätzlich zum Freistellungsanspruch aus dem BBiG je ein bezahlter freier Tag zur Prüfungsvorbereitung gewährt.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Ausbildungsvergütung:



Was lernt ein(e) Koch/Köchin während der Ausbildung?

- # Zubereiten vielfältiger Speisen – Neue Zusatzqualifikation: Vegetarische & vegane Küche
- # Herstellen von Suppen und Soßen, Süßspeisen und Salaten, Teigen und Massen
- # Erarbeiten von Menüvorschlägen und Beratung der Gäste
- # Arbeitsabläufe in der Küche planen
- # Arbeiten im Team
- # Zutaten einkaufen und das richtige Lagern von Waren
- # Vorbereitung auf spätere Führungsaufgaben: Anleiten und Führen von Mitarbeitern
- # Nachhaltiges Einsetzen von Lebensmitteln
- # Ermitteln und Kalkulieren von Kosten, Erträgen und Preisen
- # Hygiene und Dokumentation