

# Berufe-Check

## Ausbildung Koch\* Köchin

**Ausbildungsdauer:** 3 Jahre  
**Lernorte:** Betrieb und Berufsschule

**Ausbildungsvergütung\*:** 1. Ausbildungsjahr: 459 € bis 770 €  
2. Ausbildungsjahr: 574 € bis 875 €  
3. Ausbildungsjahr: 689 € bis 1.000 €

### Aufgaben:

Köche und Köchinnen bereiten schmackhafte Gerichte zu und richten sie ansprechend an. Sie sind dafür verantwortlich, dass die Speisen rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge fertiggestellt und serviert werden. In kleinen Küchen organisieren sie die Arbeitsabläufe vom Einkauf frischer Zutaten bis zum fertigen Gericht, in großen Küchen sind sie auf die Zubereitung bestimmter Speisen spezialisiert. Zu ihren Aufgaben gehört außerdem die Vorratshaltung und das Lagern der Zutaten, das Aufstellen von Speiseplänen, die Preiskalkulation und Menü Empfehlungen an die Gäste.

### Wo arbeitet man?

Köche und Köchinnen arbeiten vorwiegend in Restaurant- und Hotelküchen, bei Cateringfirmen, in Kantinen, Krankenhäusern und Pflegeheimen aber auch an Bord von Kreuzfahrtschiffen und Herstellern von Tiefkühlkost und Fertigprodukten.

### Welche persönlichen Fähigkeiten braucht man?

Von besonderer Bedeutung sind **Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein** beim Arbeiten mit verderblichen Zutaten und der **Einhaltung der Arbeitshygiene**. Lebensmittelrechtliche Vorschriften müssen genau eingehalten werden, um die Verbraucher\*innen nicht zu gefährden. Köche arbeiten oft in Stoßzeiten und bei Veranstaltungen, deshalb ist auch **Belastbarkeit** eine persönliche Voraussetzung für diesen Beruf. Interesse an **Mathematik** und **Chemie** sollte zur Berechnung der Zutaten und zum Verständnis der Zusammensetzung von Lebensmitteln und deren Veränderung durch die Zubereitung zu Speisen vorhanden sein.

**Weitere Informationen:** [www.azubi.de/beruf/ausbildung-koch](http://www.azubi.de/beruf/ausbildung-koch)

\* Quelle: [www.berufenet.arbeitsagentur.de](http://www.berufenet.arbeitsagentur.de)