



VORAUSSETZUNG

- Abgeschlossener Ausbildungsvertrag

DAUER

- 3 Jahre
- Unter bestimmten Voraussetzungen kann eine verkürzte Ausbildungszeit beantragt werden

ERREICHBARE ABSCHLÜSSE

- Erweiterter Erster Schulabschluss (HSA 10)
- Mittlerer Schulabschluss (FOR)
- Mittlerer Schulabschluss mit Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe (FOR-Q)

BESCHREIBUNG

Köche und Köchinnen verrichten alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Hohe Einsatzbereitschaft, und die Möglichkeit kreativ zu werden und eigene Ideen zu verwirklichen, finden sich in diesem traditionsreichen Beruf vereint. Es ist aber nicht allein das Kochen, was einen guten Koch ausmacht. In einem Team zu arbeiten und seine Ideen einzubringen, selbstständig zu arbeiten sowie in stressigen Situationen cool zu reagieren, zeichnen den Koch ebenfalls aus. Neue Ernährungsformen, Gesundheit und Speisekartenbezeichnung spielen eine immer wichtigere Rolle in diesem Berufsfeld. Nach der regulären Ausbildungszeit kann noch die Zusatzqualifikation Vertiefung vegetarische und vegane Küche erreicht werden.

Im Bildungsgang erwarten Dich wöchentlich durchschnittlich 12 Unterrichtsstunden, spannende Projekte und folgende Lernfelder:

- Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren

- Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen
- In der Küche arbeiten
- Das Restaurant vorbereiten und pflegen
- Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen
- Suppen und Saucen herstellen und präsentieren
- Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren
- Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren
- Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten
- Süßspeisen herstellen und präsentieren
- Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten
- Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen
- Buffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren
- Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen



Sophie-Scholl-Berufskolleg

für Gesundheitsmanagement und europäische Bildung
Dahlmannstraße 26, 47169 Duisburg

Ansprechpartner: **Herr Fönschau**
E-Mail: foenschau@sophie-scholl-bk.eu

Stellv. Ansprechpartner: **Herr Fichtner**
E-Mail: fichtner@sophie-scholl-bk.eu

Web: www.sophie-scholl-berufskolleg.de

BILDUNGSGANG KH

