

Köchin/Koch



Berufsprofil:

1. Mitwirken bei der Kostenermittlung,
2. Mitwirken bei der Zusammenstellung der Speisekarte und von Speisenfolgen,
3. Mitwirken bei der Bestellung, der Annahme, Überprüfung, Lagerung, und Konservierung von Waren,
4. Vor- und Zubereiten der folgenden Produkte und Speisen unter Berücksichtigung regionaler, nationaler und internationaler Gebräuche:
 - a) Salate, Obst, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreideprodukte;
 - b) Teigwaren, Suppen und Saucen;
 - c) Teige und Massen;
 - d) kalte und warme Vorspeisen;
 - e) Fische;
 - f) Schlachtfleisch, Wurst- und Fleischwaren, Innereien, Wild und Geflügel;
 - g) Käsegerichte und Eierspeisen;
 - h) warme, kalte und gefrorene Süß- und Nachspeisen;
5. Vor- und Zubereiten von Speisen für Buffets, Bankette etc. ,
6. Mitwirken beim Arrangieren von Buffets und Banketten, sowie bei der Ausgabe von Speisen,
7. Verarbeiten und Anrichten von vorgefertigten Gerichten,
8. Mitwirken bei der Pflege von Küchengeräten und Ausstattungen.

Gehalt 1. Lehrjahr: € 479,-- brutto

Lehrzeit: 3 Jahre

Berufsschule: Landesberufsschule für Tourismus Bad Gleichenberg