

Ernährung



Für Feinschmecker

Köche/Köchinnen bereiten Speisen zu, richten sie an und geben sie aus. Sie kalkulieren Gerichte, berechnen die Zutaten, erstellen eigene Rezepturen und Speisekarten. Sie sprechen mit Gästen und beraten diese.

Fachpraktiker/Fachpraktikerinnen Küche bereiten Lebensmittel zur Verarbeitung vor, stellen einfache Speisen nach Rezept her und richten sie an. Sie bedienen Großküchengeräte und reinigen und pflegen diese.

In der Berufsschule sind die Anforderungen in der Fachtheorie nicht so hoch wie im Ausbildungsberuf Koch. Später arbeiten sie unter Anleitung erfahrener Köche.

Die Auszubildenden beider Richtungen arbeiten in einer Lehr- und Versorgungsküche und übernehmen die tägliche Versorgung der Lehrlinge und Mitarbeiter des BBW Leipzig.

Voraussetzungen und Anforderungen

- handwerkliches Geschick
- ausgeprägter Geschmacks- und Geruchssinn
- körperliche Belastbarkeit
- Kreativität und Ausdauer
- keine offenen Hauterkrankungen, Nahrungsmittelallergien oder Atemwegserkrankungen
- Kenntnisse in Mathematik, Biologie und Chemie
- Arbeiten unter Zeitdruck
- Spaß am Lernen von französischen Fachwörtern (Koch/Köchin)

Spätere Einsatzmöglichkeiten

- Restaurants
- Hotels und Pensionen
- Kinder-, Alten-, Pflege- und Erholungsheime
- Krankenhäuser
- Kantinen