



Lehrberuf:

Koch / Köchin

Lehrzeit 3 Jahre

Das heutige Prinzip der “dualen Ausbildung” (Betrieb und Schule) mit lehrgangsmäßig geführten Berufsschulen hat sich im Laufe der Jahre als zielführend und erfolgreich herauskristallisiert.

Ausbildungsbereiche in den Betrieben:

- Grundkenntnis im Bereich des praktischen Arbeitens in einer Küche
- Ausbildung in den unterschiedlichen Stationen einer Küche
- Kreatives Anrichten von Speisen und Gestaltung von Schauplatten für Buffets
- Erstellen von Speisekarten
- Berechnen von Verkaufspreisen
- Kennen und Umsetzung der Grundlagen von Hygienebestimmungen

Voraussetzung

- Körperliche Konstitution und Kondition
- Sinn für Kreativität am Teller
- Geschicklichkeit im Umgang mit Küchenwerkzeugen und Küchenmaschinen
- Geschulter Gaumen
- Liebe zum Essen

Ausbildungsbereich in der Schule

In den 47 Unterrichtseinheiten pro Woche vermitteln wir:

- umfassende Fachtheorie
- Ergänzungen im Bereich der Fachpraxis
- die berufsbezogenen Fremdsprache Englisch
- wirtschaftskundliche Grundausbildung
- zertifizierte Prüfung zum Käsekenner Österreich

Unterrichtsfächer

- Religion
- Politische Bildung
- Interkulturelle Kompetenz und Professionalität
- Deutsch und Kommunikation
- Berufsbezogene Fremdsprache Englisch
- Angewandte Wirtschaftslehre
- Fachkunde
- Betriebsorganisation und Touristik
- Fachpraktisches Arbeiten (Kochen und Einführung in Servieren)