



Die **Volkssolidarität** bietet eine umfassende Ausbildung im Berufsbild **Köchin/Koch** an, welche sich über **drei Fachbereiche** erstreckt. So bekommen Auszubildende Einblick in die Arbeit einer **Großküche**, eines **Restaurant** und des **Partyservice**.



Kochen kann doch jeder – wirklich?

Köche verrichten alle Tätigkeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Dazu zählen **handwerkliche Fertigkeiten** und die **Anwendung küchentechnischer Verfahren** sowie die **Planung** und **Kalkulation** von Menüfolgen. Das Arbeitsgebiet umfasst ebenso die Erarbeitung von **Menüvorschlägen** und die **Beratung** von Gästen.

War das schon alles?

Zusätzlich zum Vorbereiten und Zubereiten Speisen, wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Beilagen und Salaten gilt es sich auch in der **Zusammenstellung der Speisekarten** zu üben. Außerdem umfasst der Beruf unter anderem den Einkauf, die Lagerhaltung und das Backen.

Wo bilden wir aus?

Zentralküche

Dieselstraße 9
08371 Glauchau



Hofer Straße 217
09353 Oberlungwitz

Was beinhaltet die Ausbildung?

Praktische Ausbildungsinhalte

- Nahrungsmittel herstellen und zubereiten
- Professionelle Küchentechnik und moderne Arbeitsgeräte einsetzen
- Ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte berücksichtigen
- Hygienevorschriften beachten
- Produkte präsentieren
- Gäste beraten

Voraussetzungen

- mindestens Hauptschulabschluss
- handwerkliches Geschick und Kreativität
- gute körperliche Verfassung
- schnelle Auffassungsgabe
- kalkulatorische Fähigkeiten
- Teamfähigkeit
- ein zuvor abgeschlossenes Praktikum im Bereich Gastronomie oder Hauswirtschaft ist von Vorteil

Ausbildungszeitraum

- 3 Jahre im dualen System aus praktischer Arbeit und Berufsschule
- Berufsschule: Schneeberg (Blockunterricht)