

Sehr geehrte Damen und Herren,

Ich, F. W. habe diesen Flyer erstellt um Interessierte Schüler dabei zu helfen sich für eine Beruf zu entscheiden.

Im Flyer geht es um den Beruf Koch ich habe die wichtigsten Informationen die man zu den Beruf wissen sollte hier zusammen gefasst

Da ich bereits ein Praktikum als Koch hinter mir habe fand ich es eine gute Idee auch über diesen Beruf einiges zusammen zu schreiben.



© Colorpix.be

Informationsquellen

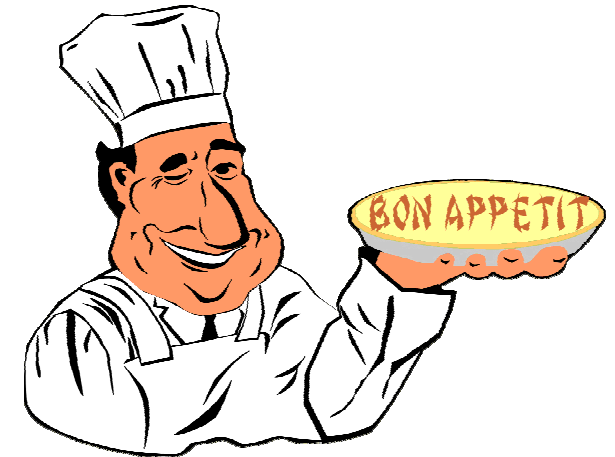
Die Informationen stammen von verschiedene Internetseiten einige von ihnen sind hier verzeichnet.

<http://de.wikipedia.org/wiki/Koch>

<http://infobub.arbeitsagentur.de/berufe/start?dest=profession&prof-id=3726>

<http://www.netzwissen.com/beruf-ausbildung/kochausbildung.php>

Restaurant Ente Koch



Erste Informationen

Wer eine Ausbildung zum Koch antreten möchte, der muss sich darüber im Klaren sein das freie Wochenenden und freie Abende in Zukunft der Vergangenheit angehören. Köche wie alle anderen berufe in der Gastronomie arbeiten vorwiegend dann wenn andere frei haben und Freizeit genießen. Das ist natürlich hauptsächlich abends am Wochenende und in der Urlaubszeit.

Vorraussetzungen

Die Voraussetzungen zur Ausbildung eines Koches sind mindestens Hauptschulabschluss und man sollte sicher in Mathe sein keine Probleme mit psychische und körperliche Belastungen haben. Zusätzlich muss man mit Stress umgehen können. Auch hygienisch sollte man sein. Ein guter Geschmackssinn und Geruchssinn sollte auch vorhanden sein. Kreativität ist sehr wichtig als Koch.



Besonderheiten des Berufes

Die Besonderheiten des Berufes sind die Arbeitszeiten in den einzelnen Branchen unterschiedlich ist z. B. in A la carte sind die Arbeitszeiten nicht geregelt man muss an Feiertagen arbeiten und am Wochenende. Aber in den größeren Firmen in den Kantinen sind die Arbeitszeiten gut geregelt, und man muss nicht am Wochenende oder Feiertagen arbeiten.

Ausbildung in halbe

Man lernt in der Ausbildung die Grund Koch Methoden. Man muss auch die Zutaten der Gerichte genau wie die Gewürzte auswendig lernen. Ebenfalls wird einem viele Getränke eingebläut Weinsorten usw. Köche lernen in der Ausbildung zusätzlich wie man eine Küche sauber hält und verhindert das Krankheitsreger in das Essen oder an die Apparaturen kommt. Die Ausbildung dauert 3 Jahre und die Auszubildenden müssen neben bei die Berufsschule besuchen.

Zukunftschancen

Ein Koch kann in der ganzen Welt arbeiten und hat dabei kaum Probleme nach der Ausbildung einen guten Job zu finden. Wenn man bereit ist ins Ausland zu gehen, aber auch in Deutschland braucht man immer wieder Köche für Gastronomie usw. natürlich kann ein Koch nach seiner Ausbildung auch direkt ein eigenes Restaurant aufmachen. Doch die meisten Ausbildungsstellen, stellen die Auszubildenden meistens direkt nach der Ausbildung ein.

Es wurden im letzten Jahr 19.679 freie Ausbildungsstellen gemeldet.

Spezialisierung

Ein Koch kann verschiedene Spezialisierungen lernen wie z. B. die Meister Ausbildung oder auch zum Küchenmeister dessen Ausbildung allerdings einiges kostet, wenn man Glück hat bezahlt die Firma es. Man kann sich auch zum Hotel Gastronom weiterbilden dafür werden nur 2 Jahre Ausbildungserfahrung gefordert.