

## DAMIT DU BESCHIED WEIßT

Initiative zur Berufsorientierung in Schulen

# KOCH/KÖCHIN

Riechen, schmecken, sehen, hören, fühlen:  
Du liebst es, Dinge mit allen Sinnen zu erkunden?  
Bist ein Genussmensch, der auch anderen gerne Freude bereitet?  
Magst es, zu organisieren und zu planen?  
Hast viele kreative Ideen?  
Bist ein\*e Teamplayer\*in?  
Dann steht die Ausbildung zur/zum **KOCH/KÖCHIN** auf deiner Wunschliste zu Recht weit oben.

## WO ARBEITEST DU?

Arbeitsmöglichkeiten gibt es in kleinen wie großen Küchenbetrieben.  
Z. B. in Restaurants, Hotels, großen Kantinen, Mensen an Universitäten, größeren Catering-Unternehmen, auf Kreuzfahrtschiffen, in Jugendherbergen, Kurbetrieben, Kliniken und Pflegeheimen.

## WAS SOLLTEST DU ÜBER DIE AUSBILDUNG WISSEN?

- Dauer: in der Regel 3 Jahre
- Du lernst in deinem Ausbildungsbetrieb und der Berufsschule.
- Die tarifliche Vergütung lag 2021 vom 1. bis zum 3. Ausbildungsjahr im Durchschnitt zwischen 780 und 1009 Euro\* monatlich. Abhängig von der Region und den auch nicht immer tarifgebundenen Ausbildungsbetrieben können größere Unterschiede bestehen.

\*Quelle: Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB)

## WAS MACHST DU ALS KOCH/KÖCHIN

### DU

- wählst Speisen sowie geeignete Lebensmittel und Zutaten aus.
- berechnest die benötigten Mengen und Preise.
- kaufst unter Beachtung von Qualitäts- und Gesundheitsstandards ein.
- lagerst und verarbeitest die Produkte unter den richtigen Bedingungen.
- kümmerst dich um den auf die Gäste zugeschnittenen Menü-Plan.
- kochst traditionelle und kreierst neue Gerichte.
- bereitest Speisen vor und zu.
- bist beratende\*r Ansprechpartner\*in für eure Gäste.

„In der Schule war ich immer gut in Englisch. Das ist hilfreich für meine Bewerbung um eine Stelle im Ausland. Später würde ich gerne mal eine Weile als Koch in Amerika arbeiten.“



## WARUM EIGNEST DU DICH?

### DU HAST:

- mindestens einen Hauptschulabschluss oder die Mittlere Reife – und auch mit Abitur die nötige Portion Leidenschaft fürs Kochen.
- einen guten Geschmacks- und Geruchssinn.
- keine Allergien gegen Lebensmittel und Zutaten, mit denen du als Koch/Köchin arbeiten musst.
- keine Scheu davor, an Wochenenden oder abends zu arbeiten.

„Um herauszufinden, ob der Beruf der Köchin etwas für mich ist, habe ich ein Praktikum in einem Restaurant gemacht. Obwohl es dort manchmal ganz schön hektisch zugeht, hat es mir toll gefallen.“



# DAMIT DU BESCHIED WEIßT

Initiative zur  
Berufsorientierung  
in Schulen

„Sauberkeit ist für mich eine Selbstverständlichkeit und Voraussetzung für alle in der Küche. In der Ausbildung erfahren wir aber noch viel mehr über Hygiene-Vorschriften und den richtigen Umgang mit unterschiedlichen Lebensmitteln – der Gesundheit und der Umwelt zuliebe.“



## SCHON GEWUSST, DASS...

- ... du als Koch/Köchin vielfältige Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten hast? Z. B. zum Diätkoch oder zur Küchenmeisterin. Chef\*in in deiner eigenen Restaurant- oder Bistro-Küche kannst du werden, wenn du dich später selbstständig machst.
- ... Kochen nicht nur Geschmacks-, sondern auch Gesundheitssache ist? Mit deiner Ausbildung wirst du gleichzeitig Ernährungs- und Hygieneexpert\*in.
- ... Köche und Köchinnen nicht nur bei der Auswahl ihrer Gerichte internationale Vorlieben haben? Ihre Karriere kann sie unter Umständen selbst in beliebte Touristen-Regionen im Ausland führen.
- ... es ab August 2022 noch eine neue, 2-jährige Ausbildung zur „Fachkraft Küche“ geben wird, die ebenfalls die Zubereitung von Speisen beinhaltet? Wer ein zusätzliches Jahr dranhängt, hat im Anschluss die Möglichkeit, selbst Köchin oder Koch zu werden.



## HIER ANDEST DU WEITERE INFOS:

- bei der zuständigen Industrie- und Handelskammer in deiner Region
- [www.dehoga-bundesverband.de/ausbildung-karriere/](http://www.dehoga-bundesverband.de/ausbildung-karriere/) (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.)
- [www.vkd.com/ausbildung/](http://www.vkd.com/ausbildung/) (Verband der Köche Deutschlands e. V.)
- [www.arbeitsagentur.de/bildung/berufsberatung](http://www.arbeitsagentur.de/bildung/berufsberatung) (Persönliche Berufsberatung der Bundesagentur für Arbeit)

