

# Deine Top Ausbildung: Koch/Köchin



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.

## Ausbildungsvoraussetzungen

- Abschluss Mittelschule / Realschule oder Abitur
- handwerkliches Geschick und Kreativität
- gute körperliche Verfassung
- Teamfähigkeit und schnelle Auffassungsgabe
- kalkulatorische Fähigkeiten

## Ausbildungsdauer

3 Jahre (6 Monate Verkürzung bei Abschluss Realschule oder Abitur oder bei guten bis sehr guten Praxis- und Schulbewertungen)

## Ausbildungsinhalte

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

## Berufsaussichten

Köche beginnen ihre Karriere als Commis de Cuisine und können bis zum Küchendirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) aufsteigen. Die Einsatzmöglichkeiten eines Kochs sind vielseitig, sei es in der Küche eines Restaurants, Hotels oder Kurbetriebes, einer Kantine oder gar eines Kreuzfahrtschiffes. Durch ihre Ausbildung erwerben Köche ideale Voraussetzungen für die selbstständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

## Weiterbildungsmöglichkeiten

- Meisterkurs (Küchenmeister)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom oder Betriebswirt)
- spezielle Fortbildungen, z.B. zum Diätkoch
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare

## Ausbildungsvergütung

Die tarifliche Vergütung beträgt ab 1. Mai 2017 monatlich brutto im 1. Ausbildungsjahr

755 €

im 2. Ausbildungsjahr

850 €

im 3. Ausbildungsjahr

950 €

Hinzu kommen nochmals 100 € monatlich bei der Ausbildung in einem unserer AzubiTopHotels !

# Deine Top Ausbildung: Koch/Köchin

## Arbeitszeit

Deine Regelarbeitszeit ausschließlich Essenszeit und Ruhepausen beträgt 8 Stunden täglich bzw. 39 Stunden wöchentlich bzw. 169 Stunden monatlich.

Die wöchentliche Arbeitszeit wird auf 5 Tage verteilt.

Die monatliche Arbeitszeit darf 200 Stunden nicht überschreiten.

Eine Flexibilisierung der Arbeitszeit ist möglich, wenn der Geschäftsablauf dies erforderlich macht.

## Urlaub Urlaubsgeld Weihnachtsgeld

Dein Jahresurlaub beträgt min. 25 Arbeitstage, also fünf ganze Kalenderwochen, im 2. und 3. Jahr dann 27 Tage.

Zusätzlich zur Ausbildungsvergütung erhältst Du im 2. und 3. Ausbildungsjahr 200 € Urlaubsgeld.

Zudem gibt's auch Weihnachtsgeld. Das sind 50 % der tariflichen Ausbildungsvergütung.

## Berufsschule

1 Tag bzw. 2 Tage je Woche oder Blockunterricht.

Die zuständige Berufsschule richtet sich nach der Ortsnähe des Ausbildungsbetriebes:

Staatl. Berufsschule Bad Wörishofen oder Staatliche Berufsschule Immenstadt

Tel: 08247 9671-0

Tel: 08323 9667-00

www.bsmn.de

www.berufsschule-immenstadt.de

## Deine Karriereleiter

Mit dieser Ausbildung kannst Du ganz schnell weiterkommen – wenn Du Gas gibst.

Auf dem Weg zum/zur KüchenchefIn oder Food&Beverage ManagerIn

oder bei Interesse und entsprechender Weiterbildung sogar zum/zur HoteldirektorIn

stehen Dir in unserer krisensicheren Branche viele spannende und verantwortungsvolle Jobs offen !



## Info & Kontakt

AzubiTopHotels • Agnes Furuno • Fon 0831.5753777 • [furuno@allgaeu.de](mailto:furuno@allgaeu.de) • [www.azubi.by](http://www.azubi.by)