

## Quellen

Ams Berufslexikon

Buch: Cook and Chill

## Positiver Aspekt:

man bekommt leicht einen Arbeitsplatz

## Negativer Aspekt:

Bei Sehr Guten Restaurants wird man sehr unter stress gesetzt.

## Eigene Meinung:

Ich finde den Job Koch sehr interessant will es ein sehr vielseitiger Job ist, da man beim Anrichten den Gedanken freien lauf lassen kann und beim kochen sich nicht genau an das Rezept halten muss.

## Mögliche Spezialisierung:

- Souier - Soucenkoch
- Entremetier- Beilagenkoch
- Gardenmanager- Koch für kalte Speisen
- Patissier- Küchen Konditor
- .....etc.

## Koch

## Gregor Baumgartner

-9-

-7-

www.minibooks.ch

-5-

-4-

-3-

-2-

- Stress Belastung: Essen muss pünktlich zum Gast sein Chef Koch muss man sein Team im griff haben
- Man muss sich kreativ in der Küche ausdrücken können

## Besondere Belastungen:

- Fingerspitzengefühl
- Augen Hand Koordination
- Organisationsstalent
- Selbstständigkeit

## Anforderungen:

Als Koch hat man viele Möglichkeiten, wo man arbeiten kann z.B. Restaurant, Wirtshaus, Hotel....etc.

## Arbeitsort:

Man hat als Koch meist keine fixen Arbeitszeiten außer am Wochenende hat man oft schon ab 14 Uhr aus.

## Arbeitszeiten:

- Planung und Kalkulation
- Wareneinkauf,
- Warenannahme u, Lagerung
- Posten aufbau
- Zubereitung und Anrichtung der Speisen
- Nach dem Kochen das Aufräumen und Putzen

## Aufgabenfelder:

- 5 Jahre mit Matura (mit weiteren Ausbildungen)
- 3 Jahre ohne Matura ( mit weiteren Ausbildungen)

## Schule (z.B. HfI Krems):

- Dauer 3 Jahre ( Ausbildungsstätte z.B. Lehrberufsschule Geres)

## Lehre:

## Ausbildung: