

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
- | Als Chef Koch muss man sein Team im griff haben
- | Man muss sich kreativ in der Küche ausdrücken können

Besondere Belastungen:

- | Fingerspitzengefühl
- | Augen Hand Koordination
- | Organisationstalent
- | 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. Hf Krems):

- | Dauer 3 Jahre (Ausbildungsstätte z.B. Lehrberufsschule Gers)

Ausbildung:

Lehre: