

Köchin/Koch

Was macht eine Köchin, ein Koch?

- Sie sind in Betrieben des Hotel- und Restaurantgewerbes beschäftigt, wo sie Speisen aller Art zubereiten.
- Sie kontrollieren die Qualität und Menge von Frischwaren wie Obst, Fleisch, Fisch und Gemüse.
- Sie waschen, schneiden, zerkleinern und wiegen die Zutaten und bereiten die Speisen je nach Rezept zu.
- Dabei wenden sie unterschiedliche Kochtechniken an wie z.B. Braten, Grillen, Backen, Kochen.
- Sie arbeiten mit scharfen Messern, großen Töpfen und heißen Pfannen.
- Sie verwenden verschiedene Küchengeräte und -maschinen wie z.B. Backöfen, Rührgeräte, Kippbratpfannen und Mixer.
- Während der Arbeit achten sie auf die Einhaltung der Hygienebestimmungen.



Du bist ...

- in stressigen Situationen ruhig
- unempfindlich gegenüber Lärm
- körperlich belastbar und kannst schwere Töpfe tragen
- mit den Händen geschickt und hast ein gutes Augenmaß
- beim Arbeiten sorgfältig
- selbstständig und kannst dich gut konzentrieren
- kreativ und probierst gerne Neues aus
- reinlich und sauberkeitsbewusst

und du hast einen guten Geruchssinn
und Geschmacksinn

**Dann ist Köchin/Koch
vielleicht der richtige Beruf für dich!**

