

Beikoch/Beiköchin

Berufstyp	Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Ausbildung bei privaten Bildungsträgern (intern geregelt)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	private Bildungseinrichtungen



■ Was macht man in diesem Beruf?

Beiköche und Beiköchinnen unterstützen Köche und Köchinnen bei der Zubereitung von Speisen, übernehmen aber auch selbst die entsprechende Herstellung. Sie setzen hierbei Rezepte für Suppen, Soßen, Gebäck oder Süßspeisen ein. Je nach Gericht kochen, braten, backen und garnieren sie die Nahrungsmittel.

In großen Küchen sind sie meist an der Zubereitung bestimmter Speisen wie Beilagen, Salaten oder Fisch- und Fleischgerichten beteiligt. In kleinen Restaurantküchen werden sie als Fachkräfte im gesamten Küchenbereich eingesetzt. Vor dem Kochen, Braten oder Grillen zerlegen sie Geflügel, schneiden Fleisch zu und säubern Fisch. Außerdem putzen und schneiden sie Gemüse und Salat.

■ Wo arbeitet man?

Beiköche und Beiköchinnen arbeiten hauptsächlich

- in Restaurants, Hotels und Kantinen
- in Krankenhäusern und Pflegeheimen
- bei Catering-Firmen
- in der Nahrungsmittelindustrie (z.B. Hersteller von Fertigprodukten und Tiefkühlkost)
- bei Schifffahrtsunternehmen (z.B. Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffe)

Meist sind sie in Großküchen tätig. Auch in Lager- und Kühlräumen haben sie zu tun.

■ Worauf kommt es an?

- **Verantwortungsbewusstsein** und **Sorgfalt** sind bei der Arbeit mit Lebensmitteln von besonderer Bedeutung. Bei der Zubereitung der Gerichte müssen Angaben aus Rezepten und auch Hygienevorschriften gewissenhaft eingehalten werden. **Psychische Belastbarkeit** ist wichtig, um zuverlässiges und sorgfältiges Arbeiten trotz Zeitdruck in Stoßzeiten, bei Nacharbeit und bei Hitze und Lärm durchzuhalten.
- Für die Zubereitung von Speisen nach Rezept müssen vorgegebene Mengenangaben umgerechnet werden. Daher sollte man die Grundrechenarten und Grundlagen der **Mathematik** beherrschen. Die Umsetzung von Rezepten verlangt Lesefähigkeit und Textverständnis in **Deutsch**. Bei Küchenarbeiten sind **Hand- und Fingergeschicklichkeit** erforderlich, etwa beim Schneiden von Lebensmitteln oder bei der Handhabung von Küchengeräten und -maschinen.

■ Was verdient man in der Ausbildung?

Für die Ausbildung wird keine Vergütung gezahlt. Teilweise fallen Kosten an, z.B. Lehrgangs- oder Prüfungsgebühren sowie Kosten für Fachliteratur und Arbeitsmittel oder auswärtige Unterbringung.

■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?








Für die Ausbildung ist rechtlich keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. Die Bildungsträger legen eigene Zugangskriterien fest. Diese Ausbildung wendet sich an Jugendliche und junge Erwachsene, die bisher keinen Ausbildungsplatz gefunden haben.

■ Welche Alternativen gibt es?

Zu diesem Beruf gibt es Ausbildungsalternativen in unterschiedlichen Bereichen. Die Ähnlichkeit der nachfolgend genannten Berufe bezieht sich auf vergleichbare Ausbildungs- bzw. Tätigkeitsinhalte.

- Koch/Köchin
- Fleischer/in
- Konditor/in
- Bäcker/in

■ Ausbildungsplatz gesucht? Weitere Informationen gewünscht?

	Betriebliche Ausbildungsstellen und Praktikumsstellen findet man in der Online-JOB BÖRSE: http://arbeitsagentur.de >> JOB BÖRSE
	Schulische Ausbildungsplätze findet man im Portal für berufliche Aus- und Weiterbildung KURSNET: http://arbeitsagentur.de >> KURSNET
	Ausführliche Ausbildungs- und Tätigkeitsbeschreibungen, Bilder und Filme gibt es im Informationssystem BERUFENET: http://arbeitsagentur.de >> BERUFENET
	Einblicke in Ausbildung und Beruf bieten zahlreiche Filme unter http://arbeitsagentur.de >> BERUFETV
	Infos zu Ausbildung und Beruf (z.B. Tagesabläufe von Azubis) für Schüler/innen bis Klasse 10 bietet planet-beruf.de: http://arbeitsagentur.de >> planet-beruf.de >> Berufe finden >> Berufe von A bis Z
	Internet-Plätze, Medien und Informationen zu Ausbildung und Beruf bieten die Berufs-Informations-Zentren (BiZ) in den Agenturen für Arbeit. Adressen und Infos zum BiZ stehen hier zur Verfügung: http://arbeitsagentur.de >> Bürgerinnen & Bürger >> Ausbildung >> Berufs-Informations-Zentren
 Bundesagentur für Arbeit	Terminvereinbarungen für ein Beratungsgespräch bei der Agentur für Arbeit vor Ort: Tel. 01801 / 555111 (Festnetzpreis 3,9 ct/min; Mobilfunkpreise höchstens 42 ct/min)