



## Beikoch/-köchin

### Die Ausbildung im Überblick

Beikoch/Beiköchin ist eine Ausbildung, die durch interne Vorschriften der Bildungsträger geregelt ist. Der 2-jährige Lehrgang wird von privaten Bildungsträgern durchgeführt. Darüber hinaus gibt es die nach dem §66 BBiG/§42m HwO geregelte Ausbildung für Menschen mit Behinderung.

### Ausbildungsinhalte

Während der Ausbildung zum Beikoch/zur Beiköchin erwirbt man beispielsweise folgende Kenntnisse:

- kalte Küche: Zubereitung von Salaten und Vorspeisen
- warme Küche: Zubereitung von Suppen, Saucen, Beilagen, Fleisch- und Fischgerichten
- Reinigung
- Hygiene
- Arbeitssicherheit
- Präsentation in der Speisenausgabe
- Berechnung von Portionsmengen und -größen
- Berechnung von Mengen und Materialpreisen

### Lernorte

Teilnehmer/innen der Lehrgänge in Vollzeitform folgen dem Unterricht in der Bildungseinrichtung im Klassenverband. Da Bildungseinrichtungen für angehende Beiköche bzw. Beiköchinnen nur an bestimmten Standorten zu finden sind, müssen auswärtige Schüler/innen ggf. eine Unterkunft am Schulort suchen oder eine längere Anfahrt einplanen.

Informationen, an welchen Standorten Lehrgänge für angehende Beiköche und Beiköchinnen angeboten werden, enthält KURSNET - Das Portal für berufliche Aus- und Weiterbildung.

### Ausbildungsbedingungen

Worauf man sich einstellen sollte

#### Vollzeitunterricht

Der theoretische und praktische Unterricht wird in Unterrichtsräumen und Küchen der Ausbildungsstätten erteilt. Da es derzeit nur wenige Bildungseinrichtungen für angehende Beiköche und Beiköchinnen gibt, müssen sich die auswärtigen Teilnehmer/innen eine Unterkunft am Schulort suchen. Sie leben dann getrennt von ihrem gewohnten sozialen Umfeld.

In den Lehrküchen bedienen die angehenden Beiköche und -köchinnen beispielsweise Küchengeräte und Maschinen und benutzen scharfe Messer zum Schneiden von Gemüse und Obst. Wenn Herdplatten



und Backöfen in Betrieb sind, wird es in der Küche heiß. Bei der Arbeit mit Nahrungsmitteln müssen die Hygienevorschriften stets genau beachtet werden. Teilweise kann das Tragen von tätigkeitstypischer Arbeitskleidung wie Küchenschürze oder Kopfbedeckung erforderlich sein.

## Ausbildungsvergütung

Für die Ausbildung wird keine Vergütung gezahlt.

## Ausbildungskosten

Während der Ausbildung fallen Kosten an, z.B. Lehrgangsgebühren sowie Kosten für Fachliteratur und Arbeitsmittel. Teilweise werden auch Prüfungsgebühren erhoben. Darüber hinaus können Kosten für auswärtige Unterbringung entstehen.

Informationen zu den Lehrgangsgebühren enthält KURSNET - Das Portal für berufliche Aus- und Weiterbildung.

## Ausbildungsdauer

Die Ausbildung dauert 2 Jahre.

## Verkürzungen/Verlängerungen

Verlängerungen der Ausbildungszeit (z.B. wegen nicht bestandener Abschlussprüfungen) werden vom Lehrgangsträger intern geregelt.

## Ausbildungsform

Bei der Ausbildung Beikoch/Beiköchin handelt es sich um Lehrgänge, die in Vollzeitform stattfinden.

Nähere Angaben zur Ausbildungsform enthält KURSNET - Das Portal für berufliche Aus- und Weiterbildung.

## Ausbildungsabschluss, Nachweise und Prüfungen

### Ausbildungsabschluss

Die Ausbildung wird mit einer internen Prüfung des Lehrgangsveranstalters abgeschlossen.

### Zwischenprüfung

Während der Ausbildung wird beispielsweise eine eintägige Zwischenprüfung durchgeführt.

### Abschlussprüfung

Die Abschlussprüfung besteht beispielsweise aus einer praktischen Aufgabe.

### Prüfende Stelle

Die Prüfung wird vor einem internen Prüfungsausschuss abgelegt.



## Abschluss-/Berufsbezeichnungen

### Abschluss-/Berufsbezeichnung

- Beikoch/Beiköchin

## Zugangsvoraussetzungen für die Ausbildung

Für diese Ausbildung ist rechtlich keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben.

Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

Nähere Angaben zu den Zugangsvoraussetzungen enthält KURSNET - Das Portal für berufliche Aus- und Weiterbildung.

## Weitere Ausbildungsvoraussetzungen

Gemäß §§ 42 und 43 des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen sind beim Umgang mit Lebensmitteln eine Belehrung und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes erforderlich.

## Wichtige Schulfächer

### Schulkenntnisse

Gute Voraussetzungen für eine erfolgreiche Ausbildung zum Beikoch bzw. zur Beiköchin bilden Kenntnisse in den nachfolgend genannten Schulfächern:

Schulfach	Begründung
Mathematik	Für die Zubereitung von Speisen nach Rezept müssen vorgegebene Mengenangaben umgerechnet werden. Dafür sollte man die Grundrechenarten beherrschen.
Deutsch	Um beispielsweise Rezepte umsetzen zu können, benötigt man Lesefähigkeit und Textverständnis.

### Sonstige Erfahrungen, Fertigkeiten, Kenntnisse

Förderlich sind darüber hinaus:

Erfahrungen, Fertigkeiten, Kenntnisse	Begründung
Handhabung von Küchengeräten und -maschinen	Bei Küchenarbeiten sind feinmotorisches Geschick sowie Hand- und Fingergeschicklichkeit erforderlich, etwa beim Schneiden von Lebensmitteln oder beim Umgang mit Maschinen.

## Perspektiven nach der Ausbildung

### Die passende Beschäftigung finden

Beschäftigung finden Beiköche und Beiköchinnen in den Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen.



Bei der Suche nach dem passenden Arbeitsplatz hilft die

### **JOB BÖRSE der Bundesagentur für Arbeit**

Internet: <http://jobboerse.arbeitsagentur.de/vamJB/startseite.html?kgr=as&aa=1&m=1>

Weitere Informationen bietet BERUFENET in der Rubrik "Stellen- und Bewerberbörsen".

### Die Beschäftigungsfähigkeit sichern

Um den Anforderungen des Arbeitsalltags gerecht zu werden, müssen Beiköche und Beiköchinnen ihr Fachwissen stets aktuell halten und ihre Fachkenntnisse erweitern.

Informationen zu möglichen Anpassungsweiterbildungen bietet BERUFENET in der Rubrik "Weiterbildung" unter dem Navigationspunkt "Tätigkeit".

### Auf der Karriereleiter nach oben

Wer beruflich vorankommen will und eine leitende Position anstrebt, kann eine **Aufstiegsweiterbildung** als Koch bzw. Köchin ins Auge fassen.

Informationen zu konkreten Aufstiegsweiterbildungen bietet BERUFENET in der Rubrik "Weiterbildung" unter dem Navigationspunkt "Tätigkeit".

## Ausbildungsalternativen

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

Ausbildungsalternative im Bereich Küche

- Koch/Köchin

Vergleichbare Ausbildungs- bzw. Tätigkeitsinhalte: Vorbereiten der Zutaten, fachgerechtes Einlagern der Waren und Kontrolle der Lagerbestände, Zubereiten von einfachen Gerichten, Berechnen von Portionsmengen, Anrichten und Garnieren der Speisen

Ausbildungsalternativen im Bereich Nahrungs- und Genussmittelherstellung /Süßwarentechnik

- Fleischer/Fleischerin
- Konditor/Konditorin
- Bäcker/Bäckerin
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Fachkraft für Süßwarentechnik

Vergleichbare Ausbildungs- bzw. Tätigkeitsinhalte: Herstellung sowie Verarbeitung von Nahrungs- und Genussmitteln, Lagerung und Verarbeitung tierischer oder pflanzlicher Rohstoffe, Arbeit nach Rezepturen.

Ausbildungsalternativen im Bereich Hauswirtschaft

- Staatlich geprüfter Hauswirtschaftshelfer/Hauswirtschaftsassistent / Staatlich geprüfte Hauswirtschaftshelferin/Hauswirtschaftsassistentin
- Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin

Vergleichbare Ausbildungs- bzw. Tätigkeitsinhalte: Speisen zubereiten, Lebensmittel beschaffen und lagern, Hygienevorschriften einhalten.

Ausbildungsalternative im Bereich Verkauf

- Fachverkäufer/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk

Vergleichbare Ausbildungs- bzw. Tätigkeitsinhalte: fachgerechtes Portionieren und Herrichten sowie sachgemäßes Lagern von Lebensmitteln.