

## Beikoch/Beiköchin

**Dauer der Ausbildung:** 3 Jahre

**Aufnahmevoraussetzung:** Abschluss der Schule mit dem sonderpädagogischen Schwerpunkt „Lernen“

### Organisation/Ablauf:

Die Ausbildung erfolgt in den Lernorten Berufsschule und Betrieb oder Bildungsträger im Blockunterricht oder wöchentlich, in Abhängigkeit der praktischen Ausbildungseinrichtung.

Blockunterricht heißt, der Unterricht teilt sich in zwei Wochen Praxis in der Ausbildungsstätte und eine Woche Besuch des Oberstufenzentrums.

Der Unterricht findet in kleinen Klassen statt, um die Auszubildenden individuell fördern zu können.

Um weite Schulwege zu vermeiden, steht ein Wohnheim zur Verfügung.

### Einsatzbereiche:

Beiköche und Beiköchinnen unterstützen die Arbeit von Köchen und Köchinnen. Sie bereiten Salate, Vorspeisen und Menükomponenten zu oder erledigen Zu- und Vorbereitungsarbeiten. Beim Wareneinkauf und beim Spülen helfen sie ebenso mit.

Beiköche und Beiköchinnen arbeiten in den Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen. Darüber hinaus sind sie in der Nahrungsmittelindustrie für Hersteller von Fertigprodukten und Tiefkühlkost angestellt.

Nicht zuletzt werden sie auch von Schifffahrtsunternehmen auf größeren Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffen beschäftigt.

### Im Einzelnen lernt man:

Aneignung von fachlichen Kompetenzen

- Zubereiten von Kartoffeln, Gemüse und Salat, einfachen Fleisch- und Fischgerichten, fleischlosen Gerichten, Eierspeisen und Süßspeisen
- Zubereiten von einfachen Suppen, Grundsoßen und Eintöpfen
- Zubereiten einfacher Gerichte der kalten Küche
- Herstellen von Aufgussgetränken
- Vorbereitungsarbeiten im Service und im einfachen Service
- Bedienen und Instandhalten der Arbeitsgeräte und Gebrauchsgegenstände
- Reinigen und Pflegen der Räume und ihrer Einrichtungen
- Reinigen und Pflegen der Wäsche
- Arbeiten im Magazin/ Lager

Aneignung von berufsübergreifenden Kompetenzen

- Teamfähigkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Kommunikationsfähigkeit
- Urteils- und Reflexionsfähigkeit
- Lern- und Arbeitsstrategien

### Prüfungen

schriftlich: Warenwirtschaft, Wirtschaft- und Sozialkunde  
und Technologie (Arbeiten in der Küche und Arbeiten im Service)

praktisch: Zubereiten eines 3-Gang Menüs

OSZ 2 Spree-Neiße Abteilung Gastgewerbe Haus 2 Makarenkostr. 8/9 03050 Cottbus Tel. 0355 86694-34048 Fax 0355 86694-34090 Abteilungsleitung: Herr J. Fischer Email: <a href="mailto:j.fischer@osz2spn.de">j.fischer@osz2spn.de</a> Homepage: <a href="http://www.osz2spn.de">www.osz2spn.de</a>	Industrie- und Handelskammer Cottbus  Goethestraße 1 03046 Cottbus  Telefon: 0355 365-0 Fax: 0355 365-266
--	---