

Karriere mit Lehre

Koch/Köchin

Der Sprung ins Ausland, köstliche Hausmannskost verschiedenster Kulturen im Lokal nebenan, Spezialitäten im Hauben-Restaurant, vom Fernsehkoch bis zum Kochbuch-Autor - viele Möglichkeiten stehen Köchinnen und Köchen offen. Kreativität in der Küche ist gefragter denn je. Köchinnen und Köche arbeiten im „Herzen“ der Betriebe. Ihr Können trägt einen großen Teil zum Erfolg eines Lokals oder Hotelbetriebes bei. Köchinnen und Köche können es weit bringen und sogar berühmt werden wie z.B. Sarah Wiener, Haya Molcho, Roland Trettl, Jamie Oliver oder Tim Mälzer.

Welche Tätigkeiten fallen in den Fachbereich der Köchinnen und Köche?

Köchinnen und Köche sind vor allem in Betrieben des Hotel- und Gastgewerbes, in Gesundheitsbetrieben, aber auch auf großen Kreuzfahrtschiffen oder auf verschiedenen Caterings (Fluglinie, Hochzeit, Bällen, Film,...) usw. beschäftigt, wo sie Ge-

richte aller Art zubereiten und die Arbeitsabläufe in der Küche organisieren. Sie stellen Speisen sowie Menüfolgen zusammen und richten diese kreativ und visuell ansprechend an. Außerdem sorgen sie für den Einkauf und die fachgerechte Lagerung der Lebensmittel. Als Allrounder bist du auch verantwortlich für die Einhaltung der Hygienebestimmungen sowie für die Einteilung des Küchenpersonals um einen reibungslosen Ablauf in der Küche zu gewährleisten.

Wenn du außerdem noch gerne den Kontakt zu Gästen hast, kannst du mit einem zusätzlichen Lehrjahr den Beruf „Gastronomiefachmann/-frau“ erlernen (eine Kombination aus den Lehrberufen „Koch/Köchin“ und „Restaurantfachmann/-frau“).

Welche Eigenschaften sind für Köchinnen und Köche besonders günstig?

- Fingergeschicklichkeit
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Organisationstalent
- Hygienebewusstsein

Wie lange dauert die Lehrzeit?

3 Jahre

Wie oft besucht man während der Lehrzeit die Berufsschule?

Blockunterricht, ca. 10 Wochen pro Lehrjahr.

Berufsschule

Berufsschule für Gastgewerbe
Längenfeldgasse 13-15 | 1120 Wien
T 01/4000 95353 | W www.bsgg.at



Tipp: Eine gute Fundgrube für weitere Informationen ist die Website wien.bic.at. Hier findet man zu allen Lehrberufen und natürlich auch zum Lehrberuf Koch/Köchin weiterführende Informationen, wie z. B. eine aktuelle Lehrstellenbörse (wko.at/lehrstellen), eine Lehrbetriebsübersicht (lehrbetriebsuebersicht.wko.at) etc.

Welche Aufstiegschancen haben Köchinnen und Köche nach der Lehre?

Je nach Größe des Betriebes und eigenem Engagement gibt es unterschiedliche Aufstiegsmöglichkeiten wie zum Beispiel

- Jungkoch/Jungköchin
- Demichef (Koch/Köchin mit beschränkter Weisungsbefugnis)
- Chef de partie (Koch/Köchin verantwortlich für einen bestimmten Küchenposten)
- Souschef (stellvertretende:r Küchenchef:in)
- Chef de cuisine (Küchenchef:in)
- oder werde dein eigener Chef

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten und Spezialisierungen gibt es nach der Lehre zur Köchin/zum Koch?

- Aufbaulehrgang mit Reife- und Diplomprüfung (z. B. Gastgewerbefachschule, 1010 Wien)
- Berufsreifeprüfung
- Div. Fortbildungskurse im In- und Ausland (z. B. WIFI, BFI, Culinary Institute of America) für Spezialisierungen wie zum Molekularkoch/-köchin, Plant Based Chef & Nutritionist, Pâtisier/ Pâtissière,...

Wo kann man sich genauer über den Lehrberuf informieren?

Wirtschaftskammer Wien
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4104 | [W wko.at/wien/tourismus](http://W.wko.at/wien/tourismus)



Fachgruppe Wien der Gastronomie
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4206 | wko.at/wien/gastronomie

Berufsinformationszentrum der Wiener Wirtschaft
Währinger Gürtel 97 | 1180 Wien
T 01/514 50-6528 | [W www.biwi.at](http://www.biwi.at)

