

Berufsbildungswerk Mosbach



Beikoch / Beiköchin

Aufgaben und Tätigkeiten

Beiköche und Beiköchinnen erlernen sämtliche Vorbereitungsarbeiten für die Herstellung einfacher Gerichte. Sie bereiten Speisen, Suppen und Soßen vor, stellen sowohl Desserts als auch Kompotte her und sorgen für die sachgemäße Aufbewahrung und Lagerung der Nahrungsmittel. Daneben gehören die Pflege und Instandhaltung sämtlicher Maschinen und Arbeitsgeräte zu ihren Aufgaben. Beiköche und Beiköchinnen arbeiten im Küchenbereich von Kantinen, Kasinos, Krankenhäusern, Seniorenheimen oder Hotel- und Gaststättenbetrieben und bereiten Feste und Veranstaltungen vor.

Inhalte

- Vorbereitung von Salaten, Gemüse, Kartoffeln
- Herstellen und Anrichten von Salaten, Gemüse, Kartoffeln, Teigwaren, Hülsenfrüchten und Reis
- Vor- und Zubereitungsarbeiten in der kalten Küche
- Zerlegen von Schlachtfleisch, koch- und bratfertig vorbereiten
- Ansetzen, Zubereiten und Anrichten von Frucht- und Süßspeisen
- Herstellen und Anrichten von Fleischgerichten, Eier- und Fischgerichten
- Arbeitstechniken in der Großküche
- Verarbeiten und Anrichten von Halbfabrikaten und Fertigprodukten
- Kennenlernen und Zusammenstellen von Menüs

Praktika

in Küchen, Kantinen und Gastronomiebetrieben

Prüfungen

Zwischenprüfung im 2. Ausbildungsjahr
 Abschlussprüfung Ende 3. Ausbildungsjahr

Ausbildungsdauer

3 Jahre

Eine Qualifizierung zum Koch / zur Köchin ist bei guten Leistungen möglich.

Berufsbildungswerk Mosbach
 Neckarburkener Str. 2 - 4
 74821 Mosbach

Sozialpädagogischer Dienst
 Telefon: 06261 / 88 356
 Fax: 06261 / 88 581
 E-Mail: Info.BBW@johannes-diakonie.de

Eine Perspektive für

Jugendliche und junge Erwachsene mit Behinderungen

