

Koch/Köchin



„Kochen ist Kunst“ – das stimmt, ein Beruf für Individualisten und Teamworker, kreatives Arbeiten und Ausprobieren, was geschmacklich zusammen geht, frei nach dem Motto „lecker geht immer“.

Tätigkeit

Ein Koch / eine Köchin ist für die Zubereitung von Speisen in einer Küche verantwortlich. Dazu gehören das Planen von Menüs, das Vorbereiten von Zutaten, das Kochen, Braten, Backen und Anrichten von Gerichten. Die Entwicklung neuer Rezepte kann richtig viel Spaß machen. Teamwork ist ein absolutes Muss, um sicherzustellen, dass die Speisen pünktlich und in der richtigen Qualität serviert werden. Er / Sie ist auch für die Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards in der Küche verantwortlich. Ob Sterne-Restaurant oder Foodtruck, ob Backstage oder Erlebniskochen, ob Eventgastronomie oder die Betriebskantine, ob Schiff oder auf der anderen Seite des Kontinents, es gibt so viele spannende Möglichkeiten.

Voraussetzung

Wenn Sie einen Ausbildungsvertrag mit einem Restaurant, Cateringunternehmen oder einer Gemeinschaftsverpflegung abgeschlossen haben, können Sie sich am Oswald zum Berufsschulunterricht anmelden.

Unterricht am Oswald

Unterricht am Oswald

Während der dreijährigen Ausbildung (Verkürzungen sind unter bestimmten Voraussetzungen möglich) erfolgt der Unterricht an ein bis zwei Schultagen pro Woche. Der Unterricht erfolgt in Lernfeldern, die folgenden Fächern zugeordnet werden:

Berufsübergreifender Lernbereich

- Religion

- Politik/Gesellschaftslehre
 - Deutsch/Kommunikation
 - Sport/Gesundheitsförderung
- Berufsbezogener Lernbereich

- Betriebsprozesse und Organisation
- Herstellung von Speisen und Produkten
- Gastorientiertes Handeln
- Wirtschafts- und Spezialkunde
- Englisch Differenzierungsbereich

Zusatzangebote am Oswald

NEU: Die Zusatzqualifikation in der neuen Verordnung zum Thema „vegetarische und vegane Küche“ während der Ausbildung im betrieblichen oder überbetrieblichen Rahmen – Wir am Oswald unterstützen Sie dabei gerne!

Teilnahme an Wettbewerben

Wir bieten Ihnen während der Ausbildung die Möglichkeit an verschiedenen gastronomischen Wettbewerben teilzunehmen. Im Münsterland hat die „Hupfer Müns-terlandgabel“ eine lange Tradition, die DEHOGA-Wettbewerbe sind sowohl auf Landes- als auch auf Bundesebene eine besondere Auszeichnung.

KMK Zertifikate

Während des dreijährigen Fremdsprachenunterrichts kann das KMK-Zertifikat erworben werden. Wenn es nach der Ausbildung ins Ausland gehen soll, ist eine große Hürde schon im Vorfeld genommen.

Fördermaßnahmen für Schülerinnen und Schüler mit Migrationshintergrund

Falls Deutsch nicht Ihre Muttersprache ist, können Sie an einem zusätzlichen Förderunterricht teilnehmen. Dieser sprachensible Unterricht ist speziell auf den Bildungsgang abgestimmt und bezieht auf Klassenarbeiten und Abschlussprüfungen vor.

Prüfungen

Im vierten Ausbildungshalbjahr muss der erste Teil der gestreckten Abschlussprüfung absolviert werden. Am Ende des dritten Ausbildungsjahres erfolgt der zweite Teil der gestreckten Abschlussprüfung, schriftlich und praktisch vor einem Prüfungsausschuss der Industrie- und Handelskammer (IHK Nord West-

falen).

Abschlüsse

Neben Ihrem beruflichen Abschluss Koch / Köchin erwerben Sie den Berufsschulabschluss. Unter bestimmten Voraussetzungen ist auch die Erlangung eines höheren allgemeinbildenden Schulabschlusses (Fachoberschulreife) möglich.

Fortbildung & Aufstieg

Nach dem erfolgreichen Bestehen der Berufsausbildung zum / zur Koch / Köchin werden Sie vor Ort und weltweit gesucht! Fortbildungen gibt es in verschiedenen Bereichen - molekulare Küche, sind u.a. spezifische Aufgabenbereiche, die nach der Ausbildung möglich sind. Weiterbildungen für den Weg ins mittlere Management werden von diversen Einrichtungen angeboten – staatlich geprüfte/-r Betriebswirt/-in, Meisterbrief im Gastgewerbe, Studium im Bereich Ernährungs- & Versorgungsmangement werden. Am Ende des dritten Ausbildungsjahres erfolgt eine schriftliche und eine praktische Abschlussprüfung vor einem Prüfungsausschuss der Industrie- und Handelskammer (IHK Nord Westfalen).

Abschlüsse

Neben Ihrem beruflichen Abschluss Koch/Köchin erwerben Sie den Berufsschulabschluss. Unter bestimmten Voraussetzungen ist auch die Erlangung eines höheren allgemeinbildenden Schulabschlusses (Fachoberschulreife) möglich.

Fortbildung & Aufstieg

Nach dem erfolgreichen Bestehen der Berufsausbildung haben Sie zahlreiche Möglichkeiten. Köche und Köchinnen werden vor Ort und weltweit gesucht!

Weiterqualifizierung gibt es in verschiedenen Bereichen – Chef de partie (Postenchef), diätetisch geschulter Koch sind u.a. spezifische Aufgabenbereiche, die nach der Ausbildung möglich sind. Fortbildungen für den Weg ins mittlere Management werden von diversen Einrichtungen angeboten – staatlich geprüfte/-r Betriebswirt/-in oder Küchenmeister/-in – nähere Information finden Sie beim Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA).

Noch Fragen?

Weitere Informationen rund um die Ausbildung und den Unterricht erhalten Sie selbstverständlich bei uns.

Ihre Ansprechpartnerin am Oswald:
Frau Kauschitz
E-Mail: kau@das-oswald.de

Oder Sie wenden sich an:
IHK NordWestfalen,
Sentmaringer Weg, Münster
DEHOGA,
Zweigstelle Münsterland, Senden

www.arbeitsagentur.de
www.planet-berufe.de



Oswald-von-Nell-
Breuning-Berufskolleg
Bahnhofstraße 33
48653 Coesfeld

Telefon: 02541 94230
Telefax: 02541 942323
Email: nbbk@kreis-coesfeld.de