

Koch/Köchin



Sie sind engagiert, arbeiten gerne im Team und sind kreativ? Sie wünschen sich einen abwechslungsreichen Beruf hier in der Nähe oder überall auf der Welt? Dann könnte der Beruf des Kochs/der Köchin die richtige Wahl für Sie sein.

Tätigkeit

Köche und Köchinnen werden in allen Unternehmensformen des Gastgewerbes beschäftigt. Sie stellen Speisen her, planen Menüfolgen und präsentieren Produkte. Dabei berücksichtigen sie Hygienevorschriften und ernährungsphysiologische, aber auch ökonomische und ökologische Gesichtspunkte. Der sichere Umgang mit moderner Küchentechnik ist genauso selbstverständlich wie das Kreieren neuer Gerichte. Zu den weiteren Aufgaben gehören neben dem Einkauf auch die Kalkulation von Speisen sowie die Beratung der Gäste. Köche oder Köchinnen arbeiten sowohl in Restaurants als auch in der Gemeinschaftsverpflegung. Flexibilität und Kreativität sind wichtige Voraussetzungen für diesen schmackhaften Beruf.

Voraussetzung

Wenn Sie einen Ausbildungsvertrag mit einem Restaurant, Cateringunternehmen oder Gemeinschaftsverpflegungsbetrieb abgeschlossen haben, können Sie sich am Oswald zum Berufsschulunterricht anmelden. Weitere Informationen finden Sie **hier**.

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

- Produktentwicklung und -pflege
- Gastorientierung
- Betriebsführung
- Veranstaltungsorganisation
- Betriebswirtschaftslehre
- Englisch

Im berufsbezogenen Bereich findet regelmäßig auch fachpraktischer Unterricht in unserer modernen Lehrküche statt.

Zusatzangebote am Oswald

Teilnahme an Wettbewerben

Wir bieten Ihnen während der Ausbildung die Möglichkeit an verschiedenen gastronomischen Wettbewerben teilzunehmen. Im Münsterland hat die „Hupfer Münsterlandgabel“ eine lange Tradition, der ACHENBACH-Preis und die DEHOGA-Wettbewerbe sind sowohl auf Landes- als auch auf Bundesebene renommiert.

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 bildungsganggebunden und bereitet auf Klassenarbeiten und Abschlussprüfungen vor.

Prüfungen

Im zweiten Ausbildungsjahr muss eine Zwischenprüfung absolviert 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