

Государственное автономное
профессиональное образовательное
учреждение
Саратовской области
«Саратовский политехнический колледж»

Презентация на тему

«Mein zukünftiger Beruf ist Köchin»

Выполнила:
студентка

Руководитель:
Терсинцева Анастасия Константиновна,
преподаватель немецкого языка

*Wenn ich erregt bin, gibt es nur ein
Mittel, mich völlig zu beruhigen:
Essen.*

Oscar Wilde



*Es gibt eine grosse Vielfalt von Berufen und ich habe eine
interessanteste und schöpferischste von ihnen gewählt!
Ich möchte Köchin werden und jetzt erzähle ich, warum!*



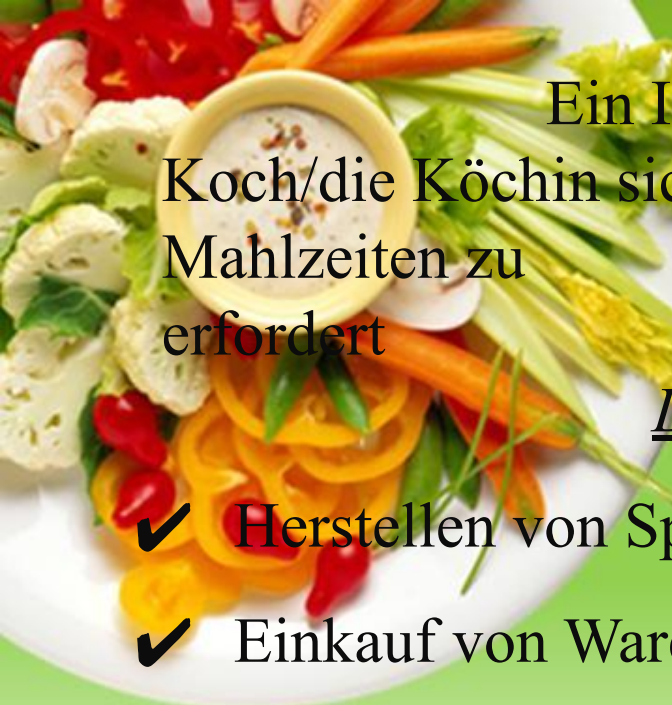
Wer als Koch/Köchin arbeitet, wird meist als „Zauberer am Herd“ bezeichnet.





Einen Anstellung kann man in der Regel in Hotels, Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und in Kindergarten oder Schulen finden.





Ein Irrglaube ist, dass der Koch/die Köchin sich nur auf die Zubereitung von Mahlzeiten zu konzentrieren hat. Das Berufsbild erfordert mehr als man denkt.

Die Hauptaufgabengebiete eines Kochs sind:

- ✓ Herstellen von Speisen und Desserts
- ✓ Einkauf von Waren, die in der Küche benötigt werden
- ✓ Teamleitung
- ✓ Planung, Kalkulation und Erstellung der Speisekarte und Speisepläne
- ✓ Planung der Speisenfolge bei Gänge Menüs
- ✓ Fachgerechte Lagerung aller Speisen und Getränke

Ein Koch muss vor allen Dingen ein Gespür für leckere Speisen und Desserts haben. Zwar kann er das fachliche Wissen in einer Ausbildung erlangen, doch bedarf es in diesem Berufsbild auch zahlreicher persönlicher Fähigkeiten, ohne die er nicht arbeiten kann.

Persönliche Kompetenzen

sind:

- ✓ Belastbarkeit
- ✓ Organisationstalent
- ✓ Zuverlässigkeit
- ✓ Fähigkeit auf Menschen einzugehen
- ✓ Kommunikationsfähigkeit
- ✓ Gespür für Geschmack und Konsistenz
- ✓ ausgeprägter Geschmacks- und Geruchssinn

Fachliche Kompetenzen

sind:

- ✓ Ausbildung zum Koch
- ✓ Kenntnisse in der Warenwirtschaft
- ✓ Kenntnisse in der Verwaltung
- ✓ Kenntnisse in der Personalführung
- ✓ Kenntnisse im Handel mit Lebensmitteln
- ✓ Kenntnisse in der Hygiene

Die Hauptaufgaben im Detail

Tätigkeit	Beschreibung
Herstellen von Speisen und Desserts	Der Koch stellt Speisen auf Bestellung oder nach einem Speiseplan her. Er koordiniert dabei das Team, um das Essen auf den Punkt in den Gastraum geben zu können.
Einkauf von Waren die in der Küche benötigt werden	Der Mitarbeiter sorgt für eine ständige Verfügbarkeit aller Waren und Getränke, die für die Zubereitung der auf der Karte präsentierten Speisen notwendig sind. Hierbei achtet er auf beste Qualität und versucht trotzdem einen guten Preis mit dem Händler zu erzielen.
Teamleitung	Der Koch fungiert in der Küche als Koordinator und übernimmt die Leitung der einzelnen Mitarbeiter. So kann er steuern, wann welche Speisen wie in den Gastraum geliefert werden.



Die Arbeitszeiten von Köchen sind sehr unterschiedlich geregelt und richten sich nach den Anforderungen des Arbeitgebers. In einer Großküche werden in der Regel zum Mittag und zum Abend Mahlzeiten zubereitet. In vielen Restaurants gibt es hingegen nur am Abend eine Mahlzeit, die vorbereitet werden muss.





Die Arbeit des Kochs hat viele Zielsetzungen.

Zu den wichtigsten Zielen zählen:

Kundenzufriedenheit

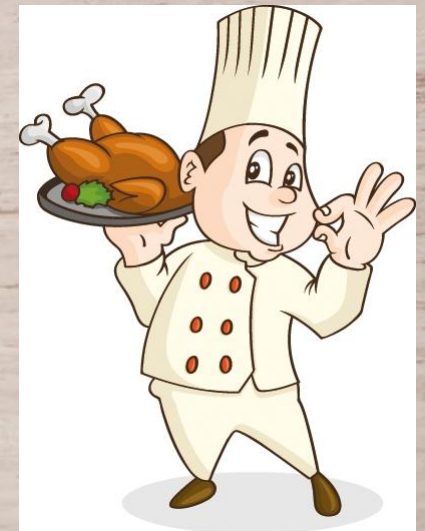
Sicherstellung von Qualität

Einhaltung der Arbeitsabläufe

in der Küche

Einhaltung der

Hygienevorschriften



Gut gekocht.

Schneiden, Hacken, Hobeln, Rühren
bunte Vielfalt - zum Garnieren
und das Würzen mit Gefühl
ist der Countdown - ja das Ziel.
Um die Gäste zu verwöhnen
will der Koch die Speisen krönen,
sie mit Liebe zubereiten,
bis sie auf den Teller gleiten.
Ein Gourmet liebt noble Speisen,
Fleischgerichte gut zum Beißen,
das Gemüse knackig, frisch,
am gedeckten Esstisch.

Ingrid Riedl (*1945), österreichische
Philosophin, Psychologin und
konzessionierte Lebens- und
Sozialberaterin.



A top-down view of a wooden cutting board on a light-colored wooden surface. The board is surrounded by fresh vegetables: a cluster of five red tomatoes with green stems at the top left; three green cucumbers at the top center; a bunch of green onions at the top right; a yellow pepper, a red bell pepper, a green pepper, and a red pepper along the left side; and a bunch of fresh green herbs, two bay leaves, and a head of garlic at the bottom right.

Ich danke Ihnen für
Ihre Aufmerksamkeit!