AZUBIS & FACHKRÄFTE AUS AFRIKA

Berufsausbildung in Deutschland

Koch / Köchin

Sie bereiten Mahlzeiten zu, koordinieren die Arbeit in der Küche und halten die Hygieneregeln ein: eine dreijährige Ausbildung, ab dem ersten Jahr vergütet, in Restaurant, Hotel oder Gemeinschaftsküche.



VORAUSSETZUNG	DAUER	DEUTSCH	VERGÜTUNG
Abitur	**3 Jahre**	**B2**	**1.120 bis 1.346 €**
erforderlich	36 Monate	geforderte Sprachstufe	brutto / Monat, Richtwert

Ihr Weg beginnt auf azufa.de.

azufa.de

azufa.de/kontakt/bewerber/

Steckbrief auf azufa.de ansehen

DER BERUF IN 30 SEKUNDEN

Was Köchinnen und Köche tun

Sie stellen Speisekarten zusammen, kaufen und lagern Lebensmittel ein, kochen und richten Speisen an und koordinieren die Arbeit so, dass jedes Gericht pünktlich fertig ist. Sie kalkulieren auch Preise und beraten Gäste.

Kochen

Fleisch, Fisch, Gemüse, Soßen, Suppen und Desserts mit verschiedenen Garmethoden zubereiten.

Organisieren

Aufgaben in der Küche planen, Waren annehmen und lagern, die Hygieneregeln einhalten.

Beraten

Kosten und Preise kalkulieren, Menüs vorschlagen und Gäste informieren, zum Beispiel über Allergene.

Dieser Beruf passt zu Ihnen, wenn …

- ✓ Sie gern kochen und neue Gerichte zusammenstellen
- ✓ Sie sorgfältig arbeiten und auf Hygiene achten
- ✓ Sie die Teamarbeit in der Küche schätzen
- ✓ Sie langes Stehen akzeptieren

Weniger geeignet, wenn …

- – Sie langes Stehen schlecht ertragen
- – Sie nicht gern unter Druck im Team arbeiten
- – Sie sehr strenge Hygieneregeln ablehnen

EIN TYPISCHER ARBEITSTAG

08:00 **Warenannahme** : Die Lieferungen kontrollieren, die Kühlkette prüfen und die Lebensmittel am richtigen Ort verstauen.

09:00 **Mise en place** : Zutaten schälen, schneiden und vorbereiten und die Schritte des Tages planen.

11:00 **Soßen und Suppen** : Fonds, Suppen und Soßen zubereiten, die die Gerichte des Services begleiten.

12:00 **Mittagsservice** : Gerichte garen, abschmecken und pünktlich anrichten, im Team und unter Einhaltung der Hygiene.

14:30 **Reinigung und Aufräumen** : Den Arbeitsplatz säubern, die Geräte pflegen und die Hygienedokumentation ausfüllen.

15:30 **Bestellungen vorbereiten** : Bestände kontrollieren, den Bedarf notieren und die nächsten Menüs mit der Küchenleitung vorbereiten.

Garmethoden · Zerlegen von Fleisch und Fisch · Soßen, Suppen und Desserts · Hygiene und HACCP · Lagerhaltung · Kosten- und Preiskalkulation · Organisationstalent · Teamgeist · Sorgfalt · Kreativität · Verantwortungsbewusstsein

DIE AUSBILDUNG

So läuft die Ausbildung ab

In Deutschland lernen Sie, indem Sie arbeiten: Das ist das „duale System“. Sie sind gleichzeitig Beschäftigte oder Beschäftigter eines Betriebs und Schülerin oder Schüler einer Berufsschule.

3 bis 4 Tage pro Woche im Betrieb | **1 bis 2 Tage Schule**

1. Jahr

Die Grundlagen

- Hygiene und Arbeitssicherheit
- Warenannahme und Lagerung
- Grundtechniken in der Küche

2. Jahr

Das Repertoire erweitern

- Einfache Gerichte, Gemüse, Soßen
- Fisch, Fleisch, Teigwaren, Massen
- Prüfung Teil 1 (4. Halbjahr)

3. Jahr

Die Selbstständigkeit

- Menüs, Desserts, Preiskalkulation
- Gästeberatung, Anleitung
- Abschlussprüfung, Teil 2

Prüfungen und Abschluss

Die Abschlussprüfung findet in 2 Teilen statt. Teil 1 liegt im vierten Halbjahr: Er bezieht sich auf die ersten 18 Monate, mit einfachen Gerichten und einer 60-minütigen schriftlichen Prüfung. Teil 2 am Ende umfasst ein Menü aus 3 Gängen, Produkte und Lagerung, Technologie und Gästeinformation sowie Wirtschafts- und Sozialkunde. Abschluss: das Abschlusszeugnis der Industrie- und Handelskammer (IHK).

VERGÜTUNG WÄHREND DER AUSBILDUNG



Durchschnittswerte pro Monat brutto (Quelle: ausbildung.de); sie variieren je nach Region, Branche und Tarifvertrag.

Was Sie für die Bewerbung brauchen

- ✓ Verlangt wird das Abitur oder ein gleichwertiger Abschluss.
- ✓ Verlangt wird das Niveau B2. Ein guter Fachwortschatz im Beruf ist ein echter Vorteil.
- ✓ BERUFENET nennt handwerkliches Geschick und eine gute körperliche Verfassung, vor allem zum Zerlegen von Fleisch und Fisch und für die Arbeit im Stehen.

Vorzubereitende Unterlagen

- ✓ Lebenslauf und Motivationsschreiben auf Deutsch
- ✓ Übersetzte Abiturzeugnisse und Abschlusszeugnis
- ✓ Nachweis über Deutschkenntnisse B2

NACH DER AUSBILDUNG

Wohin der Weg führen kann

SOFORT

Qualifizierte Köchin oder qualifizierter Koch

Tätigkeit in Restaurant, Hotel, Kantine, Krankenhaus, Seniorenheim oder bei einem Cateringunternehmen.

MIT ERFAHRUNG

Diätkoch oder Diätköchin

Sich durch eine anerkannte Fortbildung auf diätetische Küche spezialisieren.

LANGFRISTIG

Küchenmeister oder Fachwirt

Den Küchenmeister oder den Fachwirt im Gastgewerbe ablegen.

IHR WEG MIT AZUFA

In vier Schritten zu Ihrer Bewerbung

1

Profil anlegen

Legen Sie auf azufa.de Ihr Bewerberprofil an und prüfen Sie die Voraussetzungen für diesen Beruf.

2

Unterlagen vorbereiten

Halten Sie Lebenslauf, Zeugnisse und Nachweis Ihrer Deutschkenntnisse bereit und verwalten Sie sie in Ihrem Konto.

3

Auf Angebote bewerben

Bewerben Sie sich mit Ihrem Profil auf aktuelle Ausbildungsangebote. Die Betriebe entscheiden über Ihre Bewerbung.

4

Bewerbungen verfolgen

Den Stand Ihrer Bewerbungen sehen Sie jederzeit in Ihrem Konto auf azufa.de.

AZUFA – Azubis & Fachkräfte aus Afrika

AZUFA ist die Plattform für Auszubildende und Fachkräfte aus Afrika, die in Deutschland arbeiten und lernen möchten, und für Betriebe, die Auszubildende suchen.

FRAGEN UND ANTWORTEN

Häufige Fragen

Werde ich während der Ausbildung bezahlt?

Ja. Eine Ausbildungsvergütung ist im Ausbildungsvertrag vorgesehen. Die Höhe hängt von Betrieb, Region und Tarifvertrag ab.

Wie lange dauert die Ausbildung?

36 Monate, also 3 Jahre.

Welches Deutschniveau ist nötig?

Verlangt wird in der Regel B2 (geforderte Sprachstufe). Fragen Sie vor der Bewerbung nach den Anforderungen des Betriebs.

Wo finde ich weitere Informationen?

Auf azufa.de finden Sie die Steckbriefe aller Ausbildungsberufe und aktuelle Angebote. Bei Fragen nutzen Sie das Kontaktformular unter azufa.de/kontakt/bewerber/.

Wichtiger Hinweis

Diese Broschüre informiert über den Beruf und den Ablauf der Ausbildung. Sie ist kein Angebot und keine Zusage: Ob ein Ausbildungsvertrag zustande kommt, entscheidet der jeweilige Betrieb; über Aufenthaltstitel entscheiden die zuständigen Behörden. Alle Angaben ohne Gewähr.

Kontakt

Website: **azufa.de** · Kontaktformular: **azufa.de/kontakt/bewerber/**

https://azufa.de/korridore/DE-AUSB-KOCH-KOCHIN/