

Bildung im Landkreis – Dein Beruf in deiner Region

Aufgrund der demografischen Entwicklung wird perspektivisch ein weiteres Absinken der Schülerzahlen erwartet. Der Landkreis will in diesem Zusammenhang seine Möglichkeiten bündeln, um Ausbildungsplätze, deren Beschulung an den Beruflichen Schulzentren unseres Landkreises erfolgen soll, zu schaffen. In Zeiten, wo Lehrstellen mehr angeboten

als nachgefragt werden, muss die Ausbildung von Fachkräften, die als Voraussetzung eine gute Ausbildungsreife „im Gepäck haben sollten“, oberste Priorität haben.

Zum letzten Bildungsgipfel im Mai kündigte Landrat Michael Geisler an, mit einer Fortsetzungsreihe im Landkreisboten Berufsbilder vorzustellen und damit Interesse

an den Berufen zu wecken, die zukunftsfähig sind und die unsere Wirtschaft dringend benötigt. Gleichzeitig soll damit den Unternehmen, die in diesen Berufen ausbilden, eine Plattform geboten werden, um gezielt Auszubildende zu werben. Außerdem soll dadurch etwas für den Erhalt unserer Berufsschulzentren getan werden.

Auch im Bereich Hotel/Gastronomie besteht Bedarf an guten Fachkräften.

Daher stellen wir heute vor:

Das Berufsbild Köchin/Koch in den Ausbildungsbetrieben Hotel Elbschlösschen, Hotel Elbiente & Hotel Rathener Hof.

Berufsbild: Köchin/Koch

Aufgaben und Tätigkeiten (Kurzform)

Sie verrichten alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Köche und Köchinnen kennen die Rezepte für Gerichte aller Art, z. B. für Suppen, Soßen, Gebäck oder Süßspeisen. Wenn sie einen Speiseplan aufgestellt haben, kaufen sie die Lebensmittel und Zutaten ein, bereiten sie vor oder lagern sie gegebenenfalls ein. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche und sorgen dafür, dass die Speisen rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge fertig werden. In kleineren Küchen kochen, braten, backen und garnieren Köche und Köchinnen alle Gerichte selbst. Zu ihren Aufgaben gehört auch, die Preise zu kalkulieren und Gäste zu beraten.

Vielseitige Küche

Wo man gut isst, kehrt man immer wieder gerne ein. Köche und Köchinnen sind für den Ruf eines Restaurants mitverantwortlich. Ist das Fleisch zäh oder die Sauce klumpig, so fällt das auf den ganzen Betrieb zurück. Anspruchsvolles Essen, zubereitet von renommierten Köchen oder Köchinnen, gilt heutzutage als Statussymbol. Von Hausmannskost bis Haute Cuisine,

von Fertig- oder Halbfertigprodukten des sogenannten Convenience Food bis zu Gerichten fürs Luxus-Catering - die Bandbreite an Speisen ist groß. Exotische Gerichte, regionale Spezialitäten oder Speisen aus Bio-Produkten - Köche und Köchinnen müssen je nach Nachfrage die unterschiedlichsten Gerichte zusammenstellen können. In kleineren Küchen ist ein Koch oder eine Köchin manchmal für alle Arbeitsschritte allein verantwortlich, plant die Gerichte, stellt die Speisekarte zusammen, kauft die Zutaten ein und berät die Gäste über die Menüs. Da Französisch die Sprache der Kochkunst ist, sind Grundkenntnisse in dieser Fremdsprache sehr hilfreich.

Immer vorausgedacht: Planung, Einkauf, Lager

Die Arbeit von Köchen oder Köchinnen beginnt nicht erst mit dem Kochen selbst. Zuerst stellen sie einen Speiseplan auf. Dabei achten sie auf Ausgewogenheit und Abwechslung sowie auf saisonbedingte Besonderheiten oder Vorlieben der Gäste. Beispielsweise bieten sie in der Spargelsaison besondere Spargelgerichte an, im Herbst Wildspezialitäten. Auch für Feiern zu besonderen Anlässen planen Köche bzw. Köchinnen die Menüs und Arrange-



Foto: dpa

Essen mit Geschmack: Zubereiten und Anrichten

Schon bevor die Gäste eintreffen, herrscht in der Küche hektische Aktivität. Fleisch wird zerlegt, das Gemüse oder der Salat geputzt und der Fisch gesäubert und filetiert. Saucen werden angerührt und Teig geknetet. In großen Restaurants überwachen Köche und Köchinnen auch das Hilfspersonal während gebacken, gebraten, gekocht und gegrillt wird. Dabei kann es oft heiß werden, und weil für viele Leute gekocht wird, sind Töpfe und Pfannen oft sehr groß und schwer. Hygienevorschriften müssen stets beachtet werden.

ments. Dazu brauchen sie viel Einfallsreichtum und ein gutes Gespür für Speisekombinationen.

Ist der Speiseplan aufgestellt, bestellen Köche und Köchinnen die nötigen Lebensmittel, oft schon auf Vorrat, oder kaufen sie selbst ein. Sie informieren sich über Konditionen, Preise und Lieferbedingungen. Wenn die Ware geliefert wird, müssen Frische und Qualität kontrolliert werden. Leicht verderbliche Waren wie Fleisch oder Obst lagern sie fachgerecht in Kühlräumen und überwachen sie ständig. Wenn Ware verfällt, muss sie aussortiert und entsorgt werden.

Köche und Köchinnen erledigen vieles gleichzeitig und stehen daher oft unter Zeitdruck. Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise müssen in der richtigen Reihenfolge und im richtigen Abstand fertig werden, denn die Gäste wollen nicht zu lange auf ihre Bestellung warten. Köche und Köchinnen müssen deshalb gut organisiert sein, damit alles reibungslos klappt. Abends, besonders am Wochenende und an Feiertagen, herrscht in den meisten Restaurants viel Betrieb, daher müssen sich Köche und Köchinnen auf entsprechende Arbeitszeiten einstellen. (Quelle: Arbeitsagentur)

Die Ausbildungsbetriebe: Drei traumhafte Hotels in der Sächsischen Schweiz

Hotel Elbiente 4,5* im Luftkurort Rathen mit 30 Zimmern & ca. 200 Restaurantplätzen

Hotel Elbschlösschen 4* im Luftkurort Rathen mit 70 Zimmern & ca. 150 Restaurantplätzen

Hotel Rathener Hof 3,5* in Struppen-Weißig mit 30 Zimmern & ca. 150 Restaurantplätzen



In unserem Unternehmen arbeiten ca. 120 Mitarbeiter, davon bis max. 10 Auszubildende in den Ausbildungsberufen Hotelfachmann/frau, Restaurantfachmann/frau und Koch/Köchin.

Wir bilden im Dualen System aus, d. h. die Auszubildenden besuchen im Wechsel das **Berufsschulzentrum für Wirtschaft in Pirna** und unsere Hotels.

2011 haben wir alle 5 Auszubildenden,

die ihre Ausbildung erfolgreich beendet haben, auch übernommen und als Facharbeiter eingestellt. Selbstverständlich unterstützen wir unsere Auszubildenden auch mit unseren Kontakten, wenn sie nach ihrer Ausbildung einen Job im Ausland antreten wollen.

Während der Ausbildung als Koch/Köchin in unserem Unternehmen lernen die Ju-

gendlichen den Beruf von Grund auf und durchlaufen alle Posten, so z. B.:

Gardemanger: verantwortlich für Vorspeisen und Salate

Pâtisserie: verantwortlich für Desserts und Kuchen

Entremetier: verantwortlich für Gemüse und Beilagen

Saucier: verantwortlich für Fleisch und Fisch

Gerne können interessierte Jugendliche ein Schnupperpraktikum in unserem Unternehmen durchführen um sich einen besseren Überblick zu verschaffen.

Der Ausbildungsbeginn ist je nach Absprache zwischen dem 01. August-01. September 2011.

Ihr Ansprechpartner:

Frau Michaela Becker
Hotel Elbschlösschen, Hotel Elbiente & Hotel Rathener Hof
Kottesteig 5, 01824 Luftkurort Rathen
Telefon: 035024-75 0
Fax: 035024-75 199
m.becker@hotelelbschloesschen.de
www.hotelelbschloesschen.de