

KOCH/KÖCHIN

KOMPETENZ MIT SYSTEM

Ihre Chance zum Lehrabschluss

Ausbildungsbeginn:	laufend
Ausbildungsdauer:	36 Wochen
Wochenstunden:	38 Wochenstunden
Ziel:	Stufenweise Ausbildung bis zur LAP



KMS 1 - Basis

Küche Grundlagen:

Sie führen nach Anweisung Vorbereitungs- und Reinigungsarbeiten in der Küche mit den geeigneten Geräten unter Berücksichtigung der Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen durch.

Küche Aufbau:

Sie führen selbständig Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Zubereitung und Ausgabe von einfachen Gerichten und Menüs der klassischen österreichischen Küche durch.



KMS 2 - Vertiefung

Schlachtfleisch:

Sie führen selbständig alle Tätigkeiten von Mise en Place, Zubereitung, Ausgabe bis zur Nachbereitung von klassischen österreichischen und internationalen Gerichten und Menüs durch.

Wild und Geflügel:

Sie führen selbständig alle Tätigkeiten von Mise en Place, Zubereitung, Ausgabe bis zur Nachbereitung von klassischen österreichischen und internationalen Gerichten und Menüs von Wild und Geflügel unter Einhaltung der produktspezifischen Lagervorschriften durch.

Fisch und Meeresfrüchte:

Sie führen selbständig alle Tätigkeiten von Mise en Place, Zubereitung, Ausgabe bis zur Nachbereitung von klassischen österreichischen und internationalen Gerichten und Menüs von Fisch und Meeresfrüchte unter Einhaltung der produktspezifischen Lagervorschriften durch.

Pâtisserie:

Sie führen selbständig alle Tätigkeiten von Mise en Place, Zubereitung, Ausgabe bis zur Nachbereitung von klassischen österreichischen und internationalen Süßspeisen und Tellerdesserts durch.

KMS 3 - Profi

À la carte - Küche:

Sie führen selbständig alle Tätigkeiten im Zusammenhang mit Planung, Organisation, Durchführung, Abrechnung und Nachbearbeitung von à la carte-Veranstaltungen durch.

Buffet und Catering:

Sie führen Tätigkeiten im Zusammenhang mit Planung, Organisation, Durchführung und Nachbearbeitung von Buffet- und Catering-Veranstaltungen durch.

Regionale Vitalküche:

Sie führen selbständig alle Tätigkeiten von Mise en Place, Zubereitung, Ausgabe bis zur Nachbereitung von typischen Gerichten mit den steirischen Leitprodukten durch.

Diätküche:

Sie führen selbständig alle Tätigkeiten von Mise en Place, Zubereitung, Ausgabe bis zur Nachbereitung von Diätgerichten und Menüs unter Berücksichtigung verschiedener Diätformen, Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten durch.

Buchführung Küche:

Sie verbuchen einfache Geschäftsfälle unter Anwendung des Systems der doppelten Buchhaltung und führen eine Einnahmen-Ausgaben-Rechnung.