

## Berufsbezeichnung

# Beikoch/Beiköchin

(nach § 64 ff Berufsbildungsgesetz)

## Einsatzmöglichkeiten

Gastronomie, Kantinen,  
Kureinrichtungen  
Betriebe der Lebensmittelverarbeitung

## Dauer der Ausbildung

36 Monate

## Voraussetzungen

Abschluss/Abgangszeugnis von  
Förderschulen / Sonderschulen /  
Hauptschulen

## Praktikum

6 Wochen in ausgewählten  
Praktikumsbetrieben

## Prüfende Stelle

Industrie- und Handelskammer (IHK)

## Qualifizierungsmöglichkeiten

Weiterbildung zum Koch



Die Zuweisung der Teilnehmer erfolgt über die Abteilung REHA bei der Agentur für Arbeit Nordhausen oder über andere Reha-Träger der Unfall- und Rentenkassen



## Ausbildungsinhalte

### Fachliche Grundbildung

- Kennen lernen von Werkzeugen und Maschinen
- Kennen lernen von Lebensmitteln
- Sachgemäße Aufbewahrung und Lagerung von Lebensmitteln
- Schälen, Putzen und Schneiden von Obst, Gemüse und Kartoffeln
- Zerlegen und Vorbereiten von Schlachtfleisch
- Ansetzen von Suppen und Grundsauces
- Herstellen und Anrichten von einfachen Fleischgerichten
- Herstellen und Anrichten von Gemüsebeilagen und Sättigungsbeilagen aus Kartoffeln
- Herstellen und Anrichten von Pudding und Kompott
- Zubereitung und Formen von Beilagen

### Fachspezifische Ausbildung

- Kenntnisse zur Hygiene und zum Arbeitsschutz
- Pflegen und Instandhaltung der Arbeitsgeräte
- Bedienen der Küchentechnik
- Verwerten von Abgängen zu Ragouts und Farcen
- Ansetzen von Suppen und Saucen
- Herstellen und Anrichten von Fleisch- und Fischgerichten, fleischlosen Gerichten und Eiergerichten sowie von Salaten
- Herstellen und Formen von Beilagen