

## Heiß und kalt: Die Arbeit des Kochs

### 1. Welche **Tätigkeiten** erledigen Köche?

Köche machen alles, was für die Zubereitung von Speisen wichtig ist. Zur Zubereitung gehören: das Waschen, das Schälen und das Kleinschneiden von Obst und Gemüse, das Abwiegen der Zutaten sowie das Kochen, Braten, Backen und das Garnieren der Speisen.




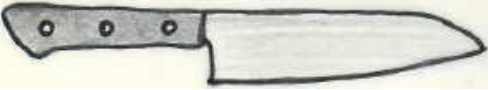


Sie stellen einen Menüplan auf oder eine Tageskarte zusammen. Beim Kauf der Lebensmittel müssen sie wissen, welches Obst oder Gemüse zu einer bestimmten Jahreszeit reif ist und eventuell auch regional erhältlich ist. Der Koch muss sich mit der richtigen Lagerung der Lebensmittel auskennen. Die Arbeitsabläufe werden organisiert, damit die Speisen in der richtigen Reihenfolge fertig werden. Darüber hinaus muss ein Koch die Preise der Speisen kalkulieren und Gäste beraten.

<u>Vokabeln:</u>	<u>Erklärung:</u>	<u>Deine Sprache:</u>
<b>zubereiten</b>	Lebensmittel essbar machen (z.B. Reis kochen)	_____
<b>-e Speise</b>	zubereitete Lebensmittel; -s Gericht	_____
<b>schälen</b>	die Schale von z.B. Kartoffeln entfernen	_____
<b>kleinschneiden</b>	z.B. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden	_____
<b>abwiegen</b>	z.B. 200 g Butter abwiegen	_____
<b>-e Zutat</b>	die Zutaten für Pfannkuchen sind: Eier, Milch, Mehl und Salz	_____
<b>kochen</b>	Reis in 100°C heißem Wasser zubereiten	_____
<b>braten</b>	Fleisch brät man in der Pfanne in heißem Fett	_____
<b>backen</b>	Kuchen backt man im Backofen	_____
<b>garnieren</b>	Speisen verschönern z.B. mit Gemüsestreifen	_____
<b>-s Menü</b>	Vorspeise (Suppe), Hauptspeise (Reis mit Fleisch), Nachspeise (Eis)	_____
<b>-e Tageskarte</b>	hier stehen Speisen, die es an einem bestimmten Tag im Restaurant gibt	_____
<b>regional</b>	sind Gemüse- und Obstsorten, die keine weiten Transportwege haben	_____
<b>kalkulieren</b>	den Preis für eine Speise berechnen	_____

2. Was sind typische **Arbeitsmittel** des Kochs?

**Aufgabe:** Benenne die Arbeitsmittel richtig.

[-r Kochtopf, -s Schneidebrett, -r Schneebesens, -s Messer, -s Sieb, -e Pfanne]

	<p>.....</p>	<p>zum Rühren von Soßen</p>
	<p>.....</p>	<p>zum Kochen von Nudeln</p>
	<p>.....</p>	<p>zum Braten von Fisch und Fleisch</p>
	<p>.....</p>	<p>zum Kleinschneiden von Gemüse und Fleisch</p>
	<p>.....</p>	<p>darauf wird mit dem Messer geschnitten</p>
	<p>.....</p>	<p>zum Abtropfen von Nudeln</p>

3. Welche **Arbeitskleidung** trägt ein Koch?



-r Kopfbedeckung



-s Halstuch

-e Kochjacke

-e Schürze,            -s Touchon →



-e Kochhose

-e Sicherheitsschuhe

Die Arbeitskleidung eines Kochs sollte aus 100-prozentiger Baumwolle bestehen, damit z.B. keine Brandverletzungen durch heiße Fettspritzer entstehen.

Die Kopfbedeckung ist wichtig, damit keine Haare oder Hautpartikel in die Speisen fallen. Das Halstuch soll Schweißtropfen aufnehmen. Mit der Schürze wird die Kleidung vor starker Verschmutzung geschützt. Das Touchon (Baumwolltuch) wird an der Schürze befestigt und dient zum Abtrocknen der Hände und Anfassen heißer Behältnisse. Die Sicherheitsschuhe haben vorne eine Stahlkappe. Sie schützen die Füße vor schweren fallenden Gegenständen und beim Verschütten von heißem Wasser oder Fett. Wichtig ist auch, dass man mit diesen Schuhen nicht ausrutscht.

**Aufgabe:** Welche Kleidungsstücke sind das? Bring die Buchstaben in die richtige Reihenfolge.

cuhtslHa \_\_\_\_\_

rüzSche \_\_\_\_\_

oKohhcse \_\_\_\_\_

ehuhcsteiherhcisS \_\_\_\_\_

4. Welche **Fähigkeiten** sind wichtig?

Köche müssen zunächst **psychisch** und **körperlich belastbar** sein. Sie müssen mit Stress umgehen können, aber auch lange stehen, schwer heben und Temperaturunterschiede (Herd – Kühlhaus) aushalten. Sie müssen **flexibel** sein – sowohl während der Arbeitsabläufe als auch bei den Arbeitszeiten.

Der Umgang mit Kollegen – also die **Teamfähigkeit** – ist wichtig. Man muss Arbeiten untereinander aufteilen und sich aufeinander abstimmen. Auch **mathematisches Verständnis** ist notwendig, um Rezepte auf verschiedene Portionen umrechnen zu können.

Zudem sind Fähigkeiten wie **Zuverlässigkeit**, **Aufmerksamkeit** und **Sorgfalt** wichtig.

**Aufgabe:** Schreibe zu jeder Fähigkeit ein Beispiel auf.

- **psychisch belastbar:**
- **teamfähig:**
- **flexibel:**
- **körperlich belastbar:**
- **mathematisches Verständnis:**
- **sorgfältig:**

5. Welche **Arbeitsorte** sind möglich?

Arbeitsorte für Köche können die Küchen von Restaurants, Hotels, Krankenhäusern, Pflegeheimen, Kantinen oder Cateringfirmen sein. Eine Kantine bietet Mitarbeitern einer großen Firma die Möglichkeit, mittags nah und günstig zu essen. Eine Cateringfirma liefert Speisen an bestimmte Orte.

**Aufgabe:** Fülle die Lücken richtig aus.

Abends essen Herr und Frau Schmidt gerne in einem italienischen .....

Paul und Tina heiraten. Die Speisen für das Fest bestellen sie bei einer .....

Peters Großmutter lebt in einem ..... . Das Essen dort schmeckt ihr sehr gut.

Frau Meier arbeitet bei einem großen Automobilhersteller. Mittags isst sie regelmäßig in der .....

6. Welcher **Schulabschluss** wird vorausgesetzt?

Der erfolgreiche Mittelschulabschluss ist eine gute Voraussetzung. Den Betrieben sind aber auch andere Eigenschaften wie Motivation und Zuverlässigkeit wichtig. Dies kann man während eines Probearbeitens oder eines Praktikums zeigen.

7. **Dauer** der Ausbildung und monatliche **Ausbildungsvergütung**?

Die Ausbildung dauert regulär drei Jahre.

**Ausbildungsvergütung:**

1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
ca. 300 €	ca. 650 €	ca. 750 €

**Aufgabe:** Kennst du noch andere Wörter für **Vergütung**? Nenne drei.

.....

8. Die **duale Ausbildung** in Betrieb und Berufsschule

Die Ausbildung findet an zwei Orten statt: im Betrieb und in der Berufsschule. Das theoretische Wissen wird vor allem an der BS vermittelt und das praktische Wissen im Betrieb. Die BS kann in Blockform oder Tagesunterricht stattfinden. Blockform bedeutet, dass der Berufsschulunterricht wochenweise stattfindet. Tagesunterricht heißt, man besucht an ein bis zwei Tagen in der Woche die Berufsschule und arbeitet die restlichen Tage im Betrieb.

In München ist die Berufsschule für alle Nahrungsberufe die **Berufsschule für das Hotel-, Gaststätten- und Braugewerbe am Simon-Knoll-Platz 3** (Nähe Rosenheimer Platz).

9. Welche **Aufstiegsmöglichkeiten** gibt es?

In einer Großküche kann man zum **Souschef, Küchenchef** oder **Küchendirektor** aufsteigen. Der Souschef ist der Leiter einer Abteilung, wie der warmen oder kalten Küche. Der Küchenchef ist der Leiter aller Abteilungen und der Chef von allen ist der Küchendirektor. Dieser ist hauptsächlich zuständig für den Einkauf der Lebensmittel, die Annahme von Aufträgen und das Schreiben der Dienstpläne.

Eine weitere Möglichkeit ist die Selbstständigkeit, also die Eröffnung eines eigenen Restaurants oder Cafés.

**Aufgabe:** Ergänze die fettgedruckten Berufsbezeichnungen.

Der ..... ist der Chef von allen und zuständig für den Wareneinkauf, die Aufträge und die Dienstpläne. Der Leiter aller Abteilungen einer Großküche ist der ..... Der Chef einer Abteilung heißt .....

10. Wichtige **Fachbegriffe**

Die meisten Fachbegriffe in der Küche kommen aus der französischen Sprache. Einige wichtige werden im Folgenden erklärt: Das **Menü** ist eine Speise, die aus mehreren Gängen besteht, mindestens aber aus Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise. Diese Speisen werden vom Kellner serviert.

Ein **Buffet** ist das Angebot verschiedener Speisen, die auf extra Tischen angerichtet werden und die sich der Gast selbst nimmt.

**A-la-Carte** kochen bedeutet, dass sich der Gast eine Speise aus der Speisekarte aussucht und der Koch genau diese zubereitet. So wird in Restaurants gekocht.

Bevor ein Restaurant öffnet, muss ein Koch die Zutaten vorbereiten. Er muss Gemüse waschen und kleinschneiden, Fleisch schneiden und würzen sowie seinen Arbeitsplatz so vorbereiten, dass die Gäste nicht lange auf ihre Speisen warten müssen. Diese vorbereiteten Zutaten nennt man **Mise-en-Place**.

**Aufgabe:** Ordne die fettgedruckten Begriffe richtig zu.

<p>Auf einem großen Tisch stehen verschiedene Salate, Brotkörbe, Fleisch sowie Reis und Soßen. Der Gast wählt seine Speisen und bedient sich selbst.</p>	<p>.....</p>
<p>Der Kellner serviert dem Gast zunächst einen Salat oder eine Suppe, danach ein Curry mit Reis und Geflügel. Zum Schluss serviert er Vanilleeis mit heißen Himbeeren.</p>	<p>.....</p>
<p>Der Koch bereitet alle Zutaten für die Speisen vor, er wäscht und schneidet das Gemüse, kocht den Reis etc..</p>	<p>.....</p>
<p>Der Gast wählt ein Gericht von der Karte aus. Der Koch bereitet es genau für diesen Gast zu.</p>	<p>.....</p>

11. Muss ich als Koch mit muslimischem Glauben Schweinefleisch zubereiten?

In den meisten Küchen wird nicht dauernd Schweinefleisch verarbeitet. Sollte dies doch einmal deine Aufgabe sein, gibt es Handschuhe und technische Möglichkeiten wie Temperaturmessgeräte oder den Konvektomaten, die dir helfen das Fleisch richtig zu garen, ohne es probieren zu müssen. Nicht alle Speisen müssen abgeschmeckt werden. Zur Not erledigt das ein Kollege für dich.

Ein Konvektomat ist ein Backofen mit Computer. Mit diesem kann man fast alle Speisearten zubereiten, auch Schweinebraten. Er arbeitet mit Hitze und Dampf. Feuchtigkeit, Temperatur und Zeit können ganz genau programmiert werden.



12. **Vor-** und **Nachteile** des Kochberufs.

Du weißt jetzt einiges über den Beruf des Kochs. Schreibe mit deinen Worten jeweils drei Vor- und Nachteile dieses Berufs auf.

Vorteile	Nachteile

**Quelle:**

Vgl.: BERUF AKTUELL: Lexikon der Ausbildungsberufe, Bundesagentur für Arbeit, Ausgabe 2015/16, S. 327 f.