

# 8637 Koch/Köchin - Ergänzungen zum Berufsbild

Zusätzlich zu Ihrer Ausbildung im Lehrbetrieb eignen Sie sich Kenntnisse und Fertigkeiten an, um die Anforderungen laut dem Berufsbild Koch/Köchin voll erfüllen zu können.

## Die Zielgruppe:

Für Köche/Köchinnen im 2. und 3. Lehrjahr

## Die Inhalte:

- Klassische Garmethoden
- Aufbau und Ableitungen von Grundsaucen
- klassische österreichische Süß- und Mehlspeisen
- fachgerechtes Zerlegen von Schlachtfleisch, Geflügel und Fisch
- verschiedene Buffetarten
- Wareneinsatzberechnungen
- Menüerstellung
- Lebensmittelhygiene

## Die Lernziele:

- Sie eignen sich Wissen über selbstständiges, fachgerechtes Portionieren und Schneidetechniken von Schlachtfleisch, Geflügel und Fisch an
- Das selbstständige Durchführen aller klassischen Garmethoden ist Ihnen vertraut
- Sie können klaren und gebundenen Suppen der nationalen und internationalen Küche ansetzen
- Der Aufbau und die Ableitungen von Grundsaucen sind Ihnen vertraut
- Sie entwickeln umfassendes Know-how zum Herstellen von heimischen Gerichten sowie wesentlicher internationaler Küche
- Die klassische österreichische Süß- und Mehlspeisküche sind Ihnen bekannt
- Sie erlernen Kenntnis über die verschiedenen Buffetarten
- Sie erarbeiten das Erstellen einfacher und schriftlicher Bestellungen
- Sie wissen Bescheid über die Bedeutung der Lebensmittelhygiene
- Die Kenntnis von innerbetrieblichen Strukturen und Organisation ist für Sie geläufiges Wissen

## Hinweis:

Bitte adäquate Kochbekleidung mitnehmen!



Kursbuchung und weitere Details unter **8637** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)