8616 Basislehrgang für angehende Köche/Köchinnen - Teil I

Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin

Der „Basislehrgang für angehende Köche/Köchinnen- Teil 1" dient zur optimalen Vorbereitung auf die ausnahmsweise Zulassung zur Lehrabschlussprüfung für Köche/Köchinnen. Sie erlernen das Kochen gepaart mit viel theoretischem Wissen, welches Sie für eine zeitgemäße Küche benötigen. Hauptaugenmerk wird auf saisonale, österreichische Küche unter Berücksichtigung von Wirtschaftlichkeit gelegt.

IHR WEG ZUM/ZUR KOCH/KÖCHIN

Einstiegs-voraussetzung	empfohlene Kursreihenfolge						Ausbildungsziel
Vollendetes 18. Lebensjahr sowie einschlägige Praxis im Umfang der halben Lehrzeit	Informationsveranstaltung angehende Köche/Köchinnen – 8615K	Basislehrgang für angehende Köche/Köchinnen – Teil I – 8616K	Basislehrgang für angehende Köche/Köchinnen – Teil II – 8617K	Theoretische Grundlagen für Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin – 8619K	Kochlehrlinge – Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung – Prüfarbeit – 8621K	Kochlehrlinge – Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung – Fachgespräch –8623K	Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin

Detailinfos unter: wifi.at/ooe/koch

Die Zielgruppe:

- Küchenhilfen
- Kochinteressierte
- gelernte Restaurantfachmänner/-frauen

Die Inhalte:

- täglicher Praxisunterricht
- Fachkunde
- Küchenführung
- Küchentechnologie
- Küchenmanagement
- Lebensmittelkunde
- Ernährungslehre
- Hygienemaßnahme

Die Trainingsziele:

Praxisunterricht:

- Sie können klare und gebundene Suppen inkl. Einlagen zubereiten,
- Sie können prüfungsrelevante kalte und warme Vorspeisen herstellen,
- Sie können nationale Gerichte unter Berücksichtigung diverser Garmethoden zubereiten,
- Sie können Grundsaucen kochen,
- Sie können Sättigungs- und Vitaminbeilagen lt. Prüfungsstandard herstellen,
- Sie können einfache vegetarische Gerichte kochen,
- Sie können einfache österreichische Mehlspeisen zubereiten und
- Sie können Küchen-HACCP Richtlinien einhalten.

8616 Basislehrgang für angehende Köche/Köchinnen - Teil I

Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin

Fachkunde:

- Sie können gängige Frühstücksspeisen aufzählen,
- Sie können Salate nach ihrer Einteilung unterscheiden,
- Sie können österreichische und internationale kalte Vorspeisen aufzählen,
- Sie können warme Vorspeisen in ihrer Grobeinteilung wiedergeben,
- Sie können weiße und braune Grundsaucen benennen und Ableitungen erklären,
- Sie können Herstellung und Einteilung von Suppen erläutern,
- Sie können Fische nach ihrem Aussehen, Qualität und Lebensraum unterscheiden,
- Sie können sämtliches Schlachtfleisch, Geflügel und Wild in ihrer Grobzerteilung erklären und
- Teige und Massen nach ihrer Zubereitung unterscheiden.

Küchenführung:

- Sie können die Küchenhierarchie – vom/von Küchenchef/Küchenchefin bis zum Lehrling – in ihrem Aufgabenbereich erklären.

Küchentechnologie:

- Sie können einen Überblick über die Küchenausstattung geben.

Küchenmanagement:

- Sie können die Bereiche Lagerung, Warenübernahme, einfache Wareneinsatz-Kalkulation sowie die Müllvermeidung in groben Umrissen wiedergeben.

Lebensmittelkunde:

- Sie können einzelne pflanzliche und tierische Lebensmittel aufgrund ihrer Inhaltsstoffe beschreiben.

Ernährungslehre:

- Sie können die Bedeutung von Eiweiß, Fetten und Kohlenhydraten erklären.

Hygienemaßnahmen:

- Sie können einen Überblick über persönliche und betriebliche Hygienemaßnahmen sowie Lebensmittelhygienemaßnahmen geben.

Mitzunehmen:
Kochgewand (Kochjacke, Kochhose, Kochschürze, Kochhaube, Kochschuhe).

Die Hinweise:
Voraussetzung für den Antritt zur außerordentlichen Lehrabschlussprüfung ist die Vollendung des 18. Lebensjahres sowie eine einschlägige Praxis im Umfang der halben Lehrzeit.

Erkundigen Sie sich bitte rechtzeitig (vor der Anmeldung zum Kurs) beim WK OÖ Prüfungsmanagement, ob Sie auch tatsächlich die Voraussetzungen für den Prüfungsantritt erfüllen.
WK OÖ Prüfungsmanagement, Wiener Straße 150, 4021 Linz:

8616 Basislehrgang für angehende Köche/Köchinnen - Teil I

Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin

Tel. 05-90909-4041, E-Mail: pruefungen@wkooe.at oder im Internet unter http://wko.at/ooe/pruefungen.

Kochen ist Ihre Leidenschaft? Machen Sie Ihre Leidenschaft zum Beruf … https://www.youtube.com/watch?v=NgmzK79K_R0

Multimedia:

https://youtu.be/6BTlplEKl1k

Berufsbeschreibung BIC.AT – nähere Informationen finden Sie hier