

meine **ausbildungsdoku** koch/köchin

3 jahre lehrzeit



Als hotspots-Betriebe Linz wollen wir einen hohen Ausbildungsstandard bei Lehrlingen in unseren Betrieben erreichen. So ist das Ziel, bestimmte Fertigkeiten in regelmäßigen Abständen zu trainieren und betriebsintern zu überprüfen.

Als Vorlage dient die gesetzlich vorgeschriebene Ausbildungsdokumentation, aus der Schwerpunktsetzungen herausgearbeitet werden.

Lehrling: Vorname(n), Nachname(n)

Beginn der Ausbildung

Ende der Ausbildung

Ausbildungsbetrieb

Telefonnummer

Ausbilder: Titel, Vorname(n), Nachname(n)

E-Mail Adresse

1. Schneidetechniken trainieren und mittels Fachausdrücken definieren Konzentriertes Arbeiten mit ergonomischer Körperhaltung

1. Lehrjahr

2. Vorbereiten, Reinigen und Zerkleinern der Lebensmittel für den jeweiligen Garprozess oder für rohe Zubereitung

1. Lehrjahr

3a. Zerteilen von Schlachtfleisch, insbesondere größerer Fleischstücke, wie Schlägl oder Rücken etc. Vorbereiten, Zerteilen von Geflügel und Kleintieren

1. Lehrjahr

2. Lehrjahr



3b. Portionieren, würzen der Fleischstücke und mit der jeweiligen Gartechnik zubereiten

2. Lehrjahr

3. Lehrjahr

4a. Fische: Reinigen und je nach Fischart schuppen, portionieren, filetieren, würzen und mit der jeweiligen Gartechnik zubereiten

2. Lehrjahr

3. Lehrjahr

5. Der/die Auszubildende muss im Laufe seiner Lehrzeit alle verschiedenen Küchenbereiche des Lehrbetriebes durchlaufen.

Auf den jeweiligen Stationen lernt er die verschiedenen Gartechniken: Backen, Braten, Dünsten, Grillen, Rösten, Sautieren, Schmoren, Kochen, Sieden.

Sowie die Herstellung von Grundsauces und Fonds.

Dieser Ausbildungsprozess ist intensiv über die gesamten 3 Lehrjahre zu vermitteln.

Die kalten Zubereitungsarten wie Gefrieren, Marinieren, Beizen, Sulzen etc. sind ebenfalls Ausbildungsgegenstand aller 3 Lehrjahre

1. Lehrjahr

2. Lehrjahr

3. Lehrjahr



6. Selbstständiges Zubereiten von Beilagen, Suppen und kleinen Speisen nach traditionellen küchentechnischen Methoden

1. Lehrjahr

2. Lehrjahr

3. Lehrjahr

**7. Kenntnisse über die Zubereitung und das Anrichten von Süß- und Mehlspeisen sind Ausbildungsgegenstand.
Grundteigarten (s. Schulbuch) sind in der Praxis anzuwenden.
Die Zubereitung von Mousses, Cremes und Parfaits sind zu erlernen**

1. Lehrjahr

2. Lehrjahr

3. Lehrjahr

8. Jeder Lehrling führt sein eigenes Rezeptbuch

1. Lehrjahr

2. Lehrjahr

3. Lehrjahr



9. Die HACCP Richtlinien sind regelmäßig zu schulen und anzuwenden

1. Lehrjahr

2. Lehrjahr

3. Lehrjahr

10. Basis für die Ausbildung zum Koch und zur Köchin muss eine ausreichende bis vorzügliche Kenntnis der österreichischen, traditionellen und modernen Küche sein. Zusätzlich sind internationale Standardgerichte Bestandteil der Lehrausbildung.

1. Lehrjahr

2. Lehrjahr

3. Lehrjahr

11. Wareneingang, Lagerung von Roh-, Halb- und Fertigprodukten und deren Qualitätskontrolle sind Ausbildungsziele und in der Praxis anzuwenden

1. Lehrjahr

2. Lehrjahr

3. Lehrjahr



12a. Das Anrichten von kl. Speisen (Salate) bis hin zum Anrichten von aufwendigen Speisen wird ab dem 1. Lehrjahr aufbauend nach Kenntnisstand geübt und praktiziert.

1. Lehrjahr

2. Lehrjahr

3. Lehrjahr

12b. Das Anrichten von Platten (zb. Frühstück) bis hin zu Themenbuffets wird je nach betrieblicher Ausrichtung erlernt.

1. Lehrjahr

2. Lehrjahr

3. Lehrjahr