

# Köchin

Hotel und Gastgewerbe

## Meine Tätigkeiten:

- Ich organisiere den Arbeitsablauf in der Küche.
- Ich bestelle Waren und kaufe sie ein.
- Ich erstelle Speisekarten und Menüpläne.
- Ich bereite die Lebensmittel vor:
  - Ich reinige und schneide Fleisch.
  - Ich nehme Geflügel aus.
  - Ich reinige und schneide Gemüse.
  - Ich stelle Marinaden, Panaden etc. her.
- Ich bereite Suppen, Salat, Hauptgerichte, Beilagen und Nachspeisen zu:
  - Fleisch, Wild und Fisch werden gebacken, gebraten, geröstet oder gegrillt.
  - Gemüse wird gedünstet.
  - Beilagen (z.B. Nudeln) werden gekocht.
  - Die einzelnen Speisen werden gewürzt und abgeschmeckt.

Ich habe guten  
Geruchs- und  
Geschmackssinn!



## Meine Stärken:

- Ich bin kreativ.
- Ich bin belastbar.
- Ich bin flexibel.
- Ich bin körperlich fit und gesund.
- Ich kann gut mit meinen Händen arbeiten.
- Ich kann gut organisieren.
- Ich kann gut planen.

## Einkommen:



## Aufstiegsmöglichkeiten:

- Abteilungschefin
- Küchenchefin
- Demichefin (= zweite Küchenchefin)

## Meine Ausbildung:

Lehre

Mittlere/Höhere Schule

UNI/FH/PH

Sonstige Ausbildung

Keine Ausbildung



FRAUEN  
SERVICE  
BERATUNG BILDUNG FORSCHUNG  
www.famme.at

Gefördert durch

bm:uk  
Bundesministerium für  
Unterricht, Kunst und Kultur

esf  
European Social Fund

Text: Frauenservice

