

Fächer und Stundentafel

Grundlage der schulischen Ausbildung ist der Rahmenlehrplan. Danach erfordert es die Zielsetzung der Berufsausbildung, den Unterricht an einer auf die Aufgaben der Berufsschule zugeschnittenen Pädagogik auszurichten, die Handlungsorientierung betont und junge Menschen zu selbständigem Planen, Durchführen und Beurteilen von Arbeitsaufgaben im Rahmen ihrer Berufstätigkeit befähigt. Lernen in der Berufsschule vollzieht sich grundsätzlich in Bezug auf konkretes berufliches Handeln, welches sich in Lernfeldern (LF) widerspiegelt. Die Bildungsgangkonferenz, zu deren Mitgliedern Ausbilder gehören, legt die Inhalte der jeweiligen Lernfelder fest, wodurch eine enge Verzahnung von Theorie und Praxis gewährleistet ist.

Berufsbezogener Lernbereich

In der Unterstufe sind die Lehrpläne in den gastgewerblichen Berufen Hotelfachmann/Hotelfachfrau, Hotelkaufmann/-frau, Fachfrau/Fachmann für Systemgastronomie und Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann und Köchin / Koch identisch.

Bereits ab der Mittelstufe ist für den Ausbildungsberuf Köchin / Koch eine fachliche Differenzierung entsprechend der beruflichen Fachrichtungen vorgesehen.

1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
LF 1.1: Arbeiten in der Küche	LF 2.1: Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen	LF 3.1: Speisenfolge
LF 1.2: Arbeiten im Service	LF 2.2: Zwischenmahlzeiten	LF 3.2: Regionale in- und ausländische Küche
LF 1.3: Arbeiten im Magazin	LF 2.3: Nachspeisen	LF 3.3: Bankett
	LF 2.4: A la carte Geschäft	LF 3.4: Aktionswoche, Erstellung eines 3-Gang-Menüs
	LF 2.5: Kalte und warme Buffets	

- ▶ Wirtschafts- und Betriebslehre
- ▶ Englisch

Berufsübergreifender Lernbereich

- ▶ Deutsch/Kommunikation
- ▶ Religionslehre
- ▶ Politik/Gesellschaftslehre
- ▶ Sport/Gesundheitsförderung

Im Differenzierungsbereich wird das Fach Datenverarbeitung angeboten.

Abschluss

Der Bildungsgang Köchin / Koch endet mit dem Berufsschulabschluss nach Landesrecht. Der Auszubildende legt die Abschlussprüfung vor der IHK in einem schriftlichen und praktischen Prüfungsteil ab und kann damit die Berufsbezeichnung Köchin / Koch tragen. Darüber hinaus kann der Erwerb des Hauptschulabschlusses oder auch des Realschulabschlusses (Fachoberschulreife) erreicht werden. Über das Berufsabschlusszeugnis erhält man den Hauptschulabschluss. Wer den Hauptschulabschluss schon mitbringt, erhält bei einem Durchschnitt von 3,0 die Fachoberschulreife. Bei einem Durchschnitt von 2,5 sogar die Fachoberschulreife mit Qualifikationsvermerk. Ebenso kann während der dreijährigen Ausbildung die Fachhochschulreife erlangt werden. Weitere Informationen hierzu erhalten Sie in einem gesonderten Flyer (KOBf).

Ausbildungsdauer

Die Ausbildung dauert 3 Jahre, sie kann ggf. in Abstimmung mit dem Ausbildungsbetrieb auf Antrag bei der IHK verkürzt werden.

Kosten

Der Schulbesuch ist kostenfrei. Die Lernmittel werden nach den gültigen Bestimmungen des Lehrmittelfreiheitsgesetzes bis auf einen festgelegten Eigenanteil von der Schule gestellt.

KOCH

Gastgewerbe

Kontakt

Adolph-Kolping-Berufskolleg
Schule der Sekundarstufe II der Stadt Münster
Lotharingerstraße 30 / 48147 Münster

Tel.: 0251 / 4 82 47- 0 (Sekretariat)
e-Mail: info@adolph-kolping-berufskolleg.de
www.akbkms.de

Das Sekretariat ist geöffnet:
Mo. bis Do. 7.30 -14.30 Uhr
Fr. 7.30-13.00 Uhr



Profil

Köche und Köchinnen bereiten unterschiedliche Gerichte zu und richten sie an. Wenn sie einen Speiseplan aufgestellt haben, kaufen sie Lebensmittel und Zutaten ein, bereiten sie vor oder lagern sie gegebenenfalls ein. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche und sorgen dafür, dass die Speisen rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge fertiggestellt werden. In kleineren Küchen kochen, braten, backen und garnieren Köchinnen und Köche alle Gerichte selbst. In Großküchen sind sie meist auf die Zubereitung bestimmter Speisen spezialisiert, etwa auf Beilagen, Salate oder Fisch und Fleischgerichte. Zu ihren Aufgaben gehört auch, die Preise zu kalkulieren und Gäste zu beraten.

Am Adolph-Kolping-Berufskolleg werden bezirksübergreifend Köchinnen und Köche ausgebildet.

Die seit Jahren konstante Zahl an Auszubildenden führt zu drei bis vier Fachklassen pro Ausbildungsjahr, wodurch eine optimale äußere Differenzierung ermöglicht wird.

Stabile Fachlehrerteams und über Jahrzehnte gewachsene Strukturen sichern die Zusammenarbeit mit Betrieben, dem DEHOGA und der IHK. Diese Vernetzung führt zu einer optimalen Begleitung in der Ausbildung. Die Zwischen- und Abschlussprüfungen profitieren von diesen Synergien und werden gemeinsam von Lehrerinnen/Lehrern und Ausbilderinnen/Ausbildern organisiert, beurteilt und weiterentwickelt.



Bewerbung

Die Bewerbung für den Bildungsgang Köchin/ Koch erfolgt über die Schüler-Online-Anmeldung (www.schueleranmeldung.de) Verlassen Sie die Sekundarstufe I (5-10 Schuljahr) erhalten Sie von Ihrer abgebenden Schule ein Passwort, mit dem Sie sich einloggen und anmelden können. Sind Sie schon länger aus dem Schulbereich entlassen und haben kein Passwort erhalten, wird bei einer Neuanmeldungen automatisch ein neues Passwort generiert. Ein Ausbildungsvertrag mit einem dualen Ausbildungspartner (Ausbildungsbetrieb) ist zwingend erforderlich.

