

Lehrplan der Diplomakademie

KOCH/KÖCHIN

Die perfekte Mischung - in 2 Jahren zum Lehrabschluss:

II Monate betriebliche Ausbildung + I Monat Beschulung

II Monate betriebliche Ausbildung + I Monat Beschulung

2-tägige Prüfungsvorbereitung

- Beschulung sowie Prüfungsvorbereitung finden am WIFI Salzburg statt

- Mindestsprachniveau in Deutsch: A2



Curricula zum Erwachsenen-Lehrberuf Koch/Köchin - Lehrjahr I

Betriebswirtschaftliche Ausbildung

48 LE

- Deutsch und Kommunikation
- Betriebsorganisation
- Wirtschaftskunde

Fachliche Ausbildung

72 LE

- Berufsbild und -ethik (berufliche Entwicklung)
- Hygiene/Allergene
- Lebensmittelkunde I
- Speisen- und Menükunde
- Garmethoden
- Küchenmanagement I (Lager, Arbeitsplatz, Abläufe, Speisekarte I)

Praktische Ausbildung - Küchenpraxis

56 LE

- Getränkekunde
- Fachausdrücke in der Küche inkludiert im praktischen Kochen
- Fonds
- Saucen
- Suppen
- Kalte und warme Küche I - mit Anrichtetechniken
(Starters, Gemüse, Teige und Füllungen, Fleisch-, Fisch, Geflügel)
- Mehlspeisenküche I - mit Anrichtetechniken
(Teige, Massen, Cremen, Glasuren, Torten, Soufflés, Aufläufe, Petit Fours)

Gesamte Lehreinheiten in Lehrjahr I

176 LE

Betriebswirtschaftliche Ausbildung

44 LE

- Deutsch und Kommunikation
- Wirtschaftskunde
- Kalkulation in der Küche, vom Einkaufspreis zum Potionspreis

Fachliche Ausbildung

66 LE

- Karriereplanung in der Gastronomie
- Sicherheit in der Küche (Erste Hilfe) & Hygiene
- Lebensmittelkunde II
- Speisen- und Menükunde II
- Gesunde Garverfahren
- Küchenmanagement II (Lager, Arbeitsplatz, Abläufe, Speisekarte I)
- Kräuter und Gewürze

Praktische Ausbildung - Küchenpraxis

50 LE

- Gesunde Küche, Superfood, mediterrane Küche
- Buffеткиüche kalt und warm
- Lebensmittelkunde II
- Kalte und warme Küche II
(Wild, Meeresfrüchte, Vitalküche, Menüküche, ...)
- Mehlspeisenküche II und Brot & Gebäck
(Pralinen, Schokoladen, Speiseeis und Eisspezialitäten, Garnituren und Verzierungen, Torten mehrstöckig)

Prüfungsvorbereitung (LAP mit ausnahmsweiser Zulassung)

16 LE

Wichtig: Bei positivem Fachausbildungs-Abschluss wird der kaufmännische Prüfungsteil bei der Lehrabschlussprüfung anerkannt!

- 2-tägige Prüfungsvorbereitung und praktische Prüfungssimulation
(Wiederholung, Einstimmung auf die Prüfung, FAQ)

Gesamte Lehreinheiten in Lehrjahr 2

176 LE

Gesamte Lehreinheiten Lehrjahr 1 + 2

352 LE

Erwachsenenlehre Koch/Köchin

(2-monatige Fachausbildung/Beschulung mit Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung)