

Meine Ausbildung als Köchin

Hy Leute, ich möchte euch heute meine Ausbildung vorstellen. Ich absolviere eine dreijährige schulische Ausbildung als Köchin an der Ernst-Benary-Schule in Erfurt und kann neben dem Abschluss als Köchin auch gleichzeitig den Realschulabschluss erwerben. Mein großes Ziel ist es am Ende der Schulzeit eine zusätzliche IHK-Prüfung abzulegen, damit ich später auch gute Chance auf dem Arbeitsmarkt als ausgebildete Köchin habe.



Insgesamt muss ich 720 praktische Stunden in einem Jahr absolvieren. Das hört sich sehr viel an, aber es ist zu schaffen, denn ich arbeite drei Tage pro Woche im Hotel am Schloss. Im Hotel arbeite ich im Schichtsystem, es gibt die Frühschicht (Beginn 5:00Uhr), die Mittagsschicht (Beginn 12:00Uhr) und die Schicht ab Nachmittag (Beginn ab 14:00 Uhr).

In der Hotelküche gibt es natürlich immer viel zu tun. In meiner Ausbildung durchlaufe ich sämtliche Posten, denn ein Koch muss alle Bereiche kennen. Da gibt es zum einen den Bereich des Sauciers. Der Saucenkoch ist z.B. verantwortlich für das Kochen von Fonds, Saucen und Buttermischungen, sowie das Zubereiten von Schmorbraten, Frikassee, Rouladen, Gulasch und Ragout. Dann gibt es den Entremetier -den Beilagenkoch, der für die Zubereitung von Beilagen zuständig ist. Der Gardemanger ist zuständig für alle Gerichte der kalten Küche und Vorspeisen. Und natürlich gibt es in der Hotelküche auch einen Pâtissier, er ist für die Desserts und Nachspeisen verantwortlich. Der Küchenchef nennt sich Chef de cuisine und sein Stellvertreter ist der sogenannte Souschef. Nun kennt ihr einige Rangfolgen in der Gastronomie.

Ich liebe die Arbeit in der Küche sehr und wäre sehr stolz darauf, mich in zwei Jahren eine richtige Köchin nennen zu können.



„Hotel am Schloss“

Eure Dési