Koch und Köchin

Der Koch und die Köchin sind Spezialisten im Hotel- und Gaststättengewerbe.

Sie arbeiten auch in Großkücheneinrichtungen, wie z. B. Altenheimen, Krankenhäusern oder Produktionsstätten für die Gemeinschaftsverpflegung.

Sie bereiten Speisen nach hygienischen, rechtlichen und betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten vor und zu.

mehr Information … Koch und Köchin

Abschluss	**Prüfungszeugnis der Industrie- und Handelskammer (IHK)**
Aufnahmevoraussetzungen	Berufsausbildungsvertrag
Dauer	3 Jahre (in Ausnahmefällen kann diese Ausbildungszeit verkürzt werden)
Lernorte	Ausbildungsbetrieb Berufsschule Elmshorn
Zugangsvoraussetzungen für die Ausbildung	Grundsätzlich wird keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung rechtlich vorgeschrieben.

Allgemeine Informationen

Der Koch und die Köchin lernt alles über die Ernährung, die Vor- und Zubereitung und das dekorative Anrichten von Speisen. Ihr Ausbildungsbetrieb vermittelt Ihnen diese Inhalte gemäß der Ausbildungsordnung während der praktischen Tätigkeit. Parallel dazu werden Sie diese Themen im Berufsschulunterricht bearbeiten und z. B. durch hygienische und gesetzliche Bestimmungen oder wirtschaftliche Hintergründe vertiefen. Im ersten Ausbildungsjahr besuchen Sie die Berufsschule an zwei Wochentagen. Im zweiten und dritten Ausbildungsjahr findet der Berufsschulunterricht einmal wöchentlich statt.

Mit erfolgreichem Abschluss Ihrer Ausbildung und entsprechenden Leistungen können Sie neben dem Berufsschulabschluss auch den Hauptschulabschluss oder Realschulabschluss erwerben!

Bildergalerie

- 
- 
- 



- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
-



- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

Ausbildung in unserer Berufsschule

Sie werden in 14 Lernfeldern, wie z. B. "In der Küche arbeiten" oder " Suppen und Soßen herstellen oder ", "Speisenangebote für Veranstaltungen gastgerecht planen", "Alternative Kostformen" oder "Regionale in- und ausländische Küche" die gesamte Bandbreite ihres späteren Berufes kennenlernen. Außerdem werden Sie in den Fächern Wirtschaft und Politik, Englisch, Französisch und Kommunikation unterrichtet. Sie werden aufgrund der Berufsanforderungen regelmäßig in Gruppen an fächerübergreifenden Projekten arbeiten. Vorgesehen ist, dass Sie während der Berufsschulzeit Ausbildungsbetriebe, aber auch Fachmessen und Zulieferungsbetriebe, wie z. B. einen Schlachthof oder einen Geflügelhof, eine Molkerei oder die Fischinformationszentrale besuchen.

Sie haben des Weiteren die Möglichkeit, an einem Austausch mit unseren Partnerschulen in Dänemark oder Frankreich teilzunehmen.

Mit den Ausbildungsbetrieben pflegen wir eine regelmäßige Zusammenarbeit. Durch die Besetzung von IHK-Prüfungsausschüssen durch Berufsschullehrer/-innen gewinnen wir gute Einblicke in die Anforderungen für die Prüfungen.

Aufstiegsmöglichkeiten in der Beruflichen Schule Elmshorn

Schulische Angebote für junge Menschen mit Berufsabschluss an der Beruflichen Schule Elmshorn finden Sie in unserem Bildungsgangsnavigator z.B.

Ausbildung zum/zur

- Fachmann/frau für Systembastronomie
- Fachmann/frau für Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie
- Hotelfachmann/Hotelfachfrau
- Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement oder
- die Berufsfachschule für Gastronomie
- die Fachoberschule

Downloads

- 57-2025 Schulkalender ABCD.pdf (111,7 KiB)
- 57-2026 Schulkalender ABCD.pdf (67,3 KiB)
- 451 Anmeldung Berufsschule 2024.pdf (77,0 KiB)
- 451 Anmeldung Berufsschule 2026 .pdf (100,4 KiB)

Links

- Informationen der Arbeitsagentur
- Rahmenlehrplan