



# Koch\* Köchin

Erstausbildung

## Was dir an dem Beruf gefallen könnte

Du lernst die Zubereitung und Speisen von Menüs. Dabei macht es dir Spaß, in der Küche kreativ zu sein.

## Was dazu gehört

Du möchtest ein echte\*r Genuss-Experte\*in werden? Du bist organisiert und kannst dich in verschiedene Abläufe schnell einfinden. Du liebst Lebensmittel und arbeitest gern im Team. Du bist körperlich belastbar. Du musst oft arbeiten, wenn andere Freizeit haben, z.B. abends oder am Wochenende.

## Das lernst du in der Ausbildung

- Du bereitest vielfältige Gerichte und Menüs zu
- Du planst die Abläufe in der Küche
- Du koordinierst und lagerst Lebensmittel
- Du hältst Hygienevorschriften ein
- Du kalkulierst Kosten und Preise

## Arbeitsplätze findest du zum Beispiel

- in Restaurants
- in Hotels
- in Kantinen und Großküchen

## Die Ausbildung im TSBW ist für junge Menschen gedacht,

- denen das Lernen manchmal schwer fällt
- denen klare Strukturen wichtig sind
- die Hilfestellungen brauchen, um gut mit Problemen umgehen zu können

## Ausbildungsdauer und Abschluss

Die Ausbildung dauert drei Jahre. Die Ausbildung endet mit einer Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer.

## Was ist das Besondere an einer Ausbildung im Theodor-Schäfer-Berufsbildungswerk?

Die **Ausbildung** findet an **verschiedenen Orten** statt: Du arbeitest in deinem Fachbereich direkt auf dem TSBW-Gelände. Du gehst in die Berufsschule und machst Praktika in Partner-Betrieben. Diese Betriebe sind vorzugsweise in der Nähe vom TSBW oder deines Heimatortes. Nach deiner Ausbildung unterstützt das TSBW dich dabei, eine **Arbeitsstelle zu finden**.



Theodor-Schäfer-  
Berufsbildungswerk  
Husum



Theodor-Schäfer-Berufsbildungswerk  
Theodor-Schäfer-Straße 14-26 | 25813 Husum

info@tsbw.de | www.tsbw.de