



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.
Berufsfachverband



Der schönste Beruf der Welt

Die Köchin/Der Koch
Berufskundliche Informationen





Robert Oppeneder



Sie interessieren sich für den Beruf der Köchin, des Kochs – wir interessieren uns für Sie!

Der Verband der Köche Deutschlands (VKD) ist als mitgliederstärkste Organisation wichtigste Interessenvertretung und engagiertes Sprachrohr seiner über 12.000 Mitglieder. Wir sind in Deutschland in allen Bundesländern und in 150 Zweigvereinen präsent. Weltweit sind wir mit WACS (World Association of Chef's Societies) dem Weltbund der Köche mit über 6 Millionen Köchen, in einem globalen Netzwerk verbunden!

Ausbildung ist bei uns ein Top-Thema! Gut ausgebildete Köchinnen und Köche werden den vielseitigsten Ansprüchen, die heute an eine erfolgreiche Gastronomie gestellt werden, gewachsen sein. Gut ausgebildete Köchinnen und Köche garantieren eine leistungsstarke und zukunftsfähige Branche.

Köchin/Koch ist einer der vielfältigsten Berufe, bei dem man auch sehr viel erleben kann: Von der Arbeit in Tourismus und Saisonbetrieben, über den weltweiten Einsatz als Schiffskoch oder -köchin bis hin zu Auslandseinsätzen auf der ganzen Welt, wo die Erfahrung und Schaffenskraft der deutschen Küche stark gefragt sind. Dieser Beruf fordert somit Eigeninitiative und Leistungsbereitschaft, Ideenreichtum und Sachverstand.

Nicht zuletzt sind eine Leidenschaft für gutes Essen und gesunde Ernährung äußerst wichtig, denn durch eine ernährungs- und gesundheitsbewusste Küche kann man zum Wohlergehen aller beitragen und ernährungsbedingten Krankheiten wie Diabetes und Herz-Kreislaufkrankheiten vorbeugen. Gerade heute sollten sich Köchin und Koch auch die Aufklärung über eine gesunde Ernährung zum Ziel setzen. Dabei ist diese Tätigkeit jedoch auch eine der kreativsten, die man sich vorstellen kann. Täglich wird Neues, Einzigartiges erschaffen, das die Menschen erfreut und nährt. Somit ist dieser Beruf einer der schönsten der Welt.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen das Berufsbild des Koches vorstellen. Sollten Sie sich für den schönsten Beruf der Welt entscheiden, stehen wir vom Verband der Köche Deutschlands Ihnen mit Rat und Tat für ein ganzes Berufsleben lang zur Seite.

Robert Oppeneder

Mitglied im Vorstand des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.

Inhalt

Der schönste Beruf der Welt	4
Multitalente gesucht	5
Ausbildungsvoraussetzungen	6
Elf Eckpunkte zur Sicherung der Qualität der Köcheausbildung	7
Jugend-Koch-Wettbewerbe	9
Ausbildungsprofil und berufliche Fähigkeiten	10
Ein Beruf mit großen Perspektiven	12
Karrierefahrplan	
Im Ausland lernen	13
Karrierestationen	14
Küchenmeister/in	14
Diätetisch geschulte/r Köchin/Koch	15
Fachwirt/in im Gastgewerbe	15
Staatlich geprüfte/r Gastronom/in	16
Staatlich geprüfte/r Betriebswirt/in	16
Diplom-Betriebswirt/in	17
Oecotrophologe/in	17
Lebensmitteltechnologe/in	18
Lehrer/in für Fachpraxis	18
Lehrer/in an beruflich gewerbe-technischen Schulen	18



Stellen Sie sich Ihren zukünftigen Arbeitsplatz einmal vor: Sind Sie tätig in einem Restaurant, einem Hotel, Betriebrestaurant oder doch in der Küche eines Kreuzfahrtschiffes? Arbeiten Sie in einem Büro und entwerfen als Industrierberater gastronomische und strategische Konzepte oder sehen Sie sich als Fachlehrer in einer Berufsschule?

Der schönste Beruf der Welt

Wollen Sie sich dann innerhalb der verschiedenen Arbeitsbereiche weiter spezialisieren um vielleicht der beste Pâtissier der Stadt werden, oder Poissonnier, oder Saucier? Oder Sie wählen die Selbständigkeit und eröffnen ein Restaurant oder gründen einen Cateringservice.

Es stehen Ihnen viele Türen offen. Und Ihre Karriere als Köchin oder Koch kennt keine Grenzen im wahrsten Sinn des Wortes. Mit diesem Beruf und ein wenig Abenteuerlust können Sie die Welt erobern. Unabhängig davon, wo Sie tätig werden, ist Ihre tägliche Arbeit nicht allein auf das Kochen und Zubereiten von Speisen beschränkt. Denn Sie werden Verantwortung tragen, müssen teamfähig sein. Die Wahl der Produkte und Ihre ganz persönlicher Art der Zubereitung beeinflussen nicht nur den Geschmack und den Genuss, sondern in hohem Maße auch das Wohlergehen Ihrer Gäste. Köchinnen/Köche sind Botschafter gesunder Ernährung.

Übrigens, noch ein ganz wichtiger Punkt: Gutes Essen wird Ihre Gäste glücklich machen. Wie viele Berufe können das schon von sich behaupten?



Multitalente gesucht

Der Beruf Köchin/Koch hat sich in den letzten Jahren stark gewandelt. Den vielfältigen Möglichkeiten stehen hohe Anforderungen gegenüber.

Köchinnen/Köche müssen kochen können. Das ist die Basis. Sie sind darüber hinaus Ernährungs- und Nahrungsmittelexperten und kennen sich in Betriebsführung und Betriebswirtschaft aus. Nicht nur in leitender Funktion wird heute verlangt bei der Planung und Zubereitung von Speisefolgen immer auch Zahlen im Kopf zu haben: Preis- und Qualitätsvergleiche, Lieferbedingungen, langfristige Kalkulationen, effektive Veranstaltungsplanung.

Zur Wirtschaftlichkeit gehört auch gutes Marketing um sich, seine Fähigkeiten und seine Tätigkeiten ins rechte Licht zu rücken. Teamgeist, gut mit Menschen umgehen können, Führungskraft, Engagement und Zielstrebigkeit sind Erfolgsfaktoren auf der Karriereleiter.

In der Ausbildung erarbeiten Sie die Grundlagen, in der Praxis sammeln sie die Erfahrung und durch persönliche Weiterbildung werden Sie zum Profi.

Der Verband der Köche Deutschlands steht Ihnen in jeder Phase Ihres Berufes kompetent und zielorientiert an der Seite.

Ausbildungsvoraussetzungen

Stellen Sie sich die folgenden Fragen:

Habe ich einen guten Geruchs- und Geschmackssinn?
(Tipp: Machen Sie doch mal einen Blindtest gemeinsam mit Freunden).

Besitze ich ein Gefühl für Farben und Formen?
Denn das Auge isst mit.

Bin ich körperlich belastbar?
Rückenprobleme oder eine Lebensmittelallergie kann sich keine Köchin/kein Koch leisten.

Habe ich eine rasche Auffassungsgabe?
Im Alltag der Küche müssen Sie schnell begreifen und lernen können.

Wie steht es mit meinem Gespür für Sauberkeit und Ordnung? Nur aus einer sauberen und gut organisierten Küche kann hohe Qualität kommen.

Habe ich Verständnis für kaufmännische Zusammenhänge?
Die moderne Küche muss auch wirtschaftlich erfolgreich sein.

Sie müssen wirklich neugierig auf diesen Beruf sein, Sie müssen mit Spaß und Leidenschaft ans Werk gehen. Denn der schönste Beruf der Welt wird viel von Ihnen fordern. Wenn Sie ihn aber mit ganzer Kraft angehen, bietet er Ihnen Anerkennung, Spaß und jede Menge Zukunftsperspektiven.

Elf Eckpunkte zur Sicherung der Qualität der Köcheausbildung

1. Verantwortung bewusst machen

- für Kunden und Gäste
- für den Betrieb und alle, die darin arbeiten
- für sich selbst, seine Fähigkeiten, seine Laufbahn und seine Gesundheit

2. Grundsätze vermitteln und Entwicklungen aufzeigen

- betreffend die Esskultur und auch ihren Wandel
- betreffend die Erkenntnisse über eine gesunde Ernährung
- betreffend den verantwortungsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen

3. Qualitätsbewusstsein schaffen und erweitern

- hinsichtlich der verwendeten Lebensmittel
- hinsichtlich der eingesetzten Arbeitstechniken und Verfahren
- hinsichtlich des hergestellten Produkts

4. Wirtschaftliches Handeln einüben

- gekennzeichnet durch Kostenbewusstsein
- gekennzeichnet durch sparsamen Umgang mit Ressourcen
- gekennzeichnet durch zielorientiertes Planen und Umsetzen

5. Persönlichkeitsentwicklung fördern

- durch Stärkung des Berufsethos
- durch Stärkung der klassischen Tugenden der Köchinnen und Köche
- durch Stärkung von Kreativität, Offenheit für Neues und Toleranz

6. Respektvollen und wertschätzenden Umgang miteinander vorleben und einfordern

- der sich zeigt durch Loyalität
- der Grundlage ist für Teamfähigkeit
- der einhergeht mit Fairness

7. Das duale System mit Leben erfüllen

- durch intensive Kooperation der beteiligten Partner
- durch Übernahme gemeinsamer Verantwortung für den Ausbildungserfolg
- durch kontinuierliche Weiterentwicklung der Ausbildungspläne

8. Ausbildungsvoraussetzungen gewährleisten

- d.h. die Vereinbarkeit persönlicher Eignung und beruflicher Anforderungen
- d.h. die fachliche und organisatorische Eignung der Betriebe
- d.h. die fachliche und pädagogische Qualifikation der Ausbilder(innen)

9. Ausbildungspläne umsetzen

- mit Transparenz der Lernschritte für alle Auszubildenden
- mit vollständiger Vermittlung der Inhalte
- mit Absicherung des Lernerfolgs durch Übungen und Kontrollen

10. Ausbildungsverlauf und Abschlussprüfungen unterstützend begleiten

- mittels Lehrstandsgesprächen
- mittels Berufswettkämpfen und Training für Prüfungssituationen
- mittels Schwächen abbauender und Stärken fördernder Prüfungsvorbereitung

11. Die Zukunft im Auge behalten

- durch Orientierung der Ausbildung an der Nutzbarkeit des Gelernten
- durch Vermittlung von Freude am Beruf
- durch Motivation zu lebenslangem Lernen



Jugend-Koch-Wettbewerbe

Kochwettbewerbe sind ein wichtiger Teil der beruflichen Aus- und Weiterbildung. Hier ist der Verband der Köche Deutschlands Ausrichter, Mitausrichter und Träger der wichtigsten Wettbewerbe der Branche, wie beispielsweise die „Deutsche Jugendmeisterschaft der gastgewerblichen Ausbildungsberufe“.

Wettbewerbe bieten gerade für Sie als junge Köchinnen und Köche die Plattform regional, national und international Erfahrung und Wissen zu sammeln. Dazu kommt der Austausch mit Kollegen, der forschende Blick über den eigenen Tellerrand.

Und hier werden Sie zu Höchstleistungen angespornt: Sie müssen selbstständig einkaufen, planen, umsetzen und vor einer kritischen Jury sich und Ihre Kreationen präsentieren.

Einen der bekannten Kochwettbewerbe zu gewinnen, ist schon ein erster Schritt auf Ihrer Karriereleiter.

Ausbildungsprofil und berufliche Fähigkeiten

Die Ausbildung zur Köchin/zum Koch erfolgt in der Regel in einem entsprechenden Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule und dauert drei Jahre – mit Abitur ist eine Ausbildungskürzung möglich.

Im ersten Ausbildungsjahr sind die Lehrinhalte aller Berufe im Hotel- und Gaststättengewerbe identisch. Die Spezialisierung erfolgt ab dem zweiten Jahr.

Ausgebildet wird in Restaurants, Hotels und in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wie z.B. Betriebsrestaurants. Ihr Ausbildungsplatz in der Gastronomie ist zum einen die Küche, wo die Zubereitung von Nahrungsmitteln zunächst im Mittelpunkt steht. Sie lernen die Herstellung von Suppen und Saucen, die Verarbeitung von Fisch und Krustentieren, Fleisch, Wild und Geflügel, das Zubereiten von Gemüse, Beilagen und Desserts. Sie richten kalte und warme Platten her. Sie beschäftigen sich mit professioneller Küchentechnik und werden fit im Umgang mit modernen Arbeitsgeräten.

Darüber hinaus werden Ihnen im lernfeldorientierten Teil der Ausbildung auch ernährungsphysiologische, hygienische, ökonomische und ökologische Kenntnisse vermittelt. Das Spektrum ist weit gefasst und reicht vom wirtschaftlichen Umgang mit Lebensmitteln, der Kontrolle der Lagerbestände, der Sauberkeit am Arbeitsplatz bis hin zu Sicherheitsmaßnahmen.

Ihr Ausbildungsplatz ist aber auch das Restaurant. Hier wird erwartet, dass Sie offen und kommunikativ mit Menschen – Ihren Gästen – umgehen können. Sie empfehlen die Speisen und Menüs und werden korrespondierende Getränke vorschlagen.

Nach der Ausbildung haben Sie als Köchin oder Koch den Rang eines Commis de cuisine oder werden auch Jungkoch genannt.

Hierarchie

Küchendirektor

Chef de Cuisine

Sous-Chef

Chef de Partie

mindestens 2-3 Jahre
in verschiedenen Betrieben

Demi-Chef

Koch-Commis

2-3 Jahre in verschiedenen
renommierten Betrieben in den
wichtigsten Abteilungen

Abschlussprüfung

3 Jahre berufliche Ausbildung

empfehlenswert: verschiedene
Praktika in gastronomischen
Betrieben oder in einem Hotel,
1 Jahr Berufsgrundbildung an einer
Berufsfachschule

Posten

Gardemanger

Poissonnier

Potagier

Rôtisseur

Grilleur

Posten

Saucier

Entremetier

Tournant

Pâtissier

Hors d'oeuvre



Ein Beruf mit großer Perspektive

Karrierefahrplan des VKD

Ihre „Pflichtausbildung“ ist nach der Lehre beendet. Doch in diesem Beruf lernen Sie nie aus. Ob Spezialisierung, berufliche Weiterbildung oder sogar eine weiterführende Ausbildung, es stehen Ihnen viele Möglichkeiten offen. Der Verband der Köche Deutschlands steht an Ihrer Seite. So finden Sie in den über 150 Zweigverbänden immer einen Ansprechpartner vor Ort.

Und dann starten Sie durch mit dem Karrierefahrplan des VKD mit seinem jährlich neuen umfangreichen Angeboten an Seminaren, Workshops und Weiterbildungsmöglichkeiten. Hier ist der Auszubildende ebenso angesprochen wie der (Jung-)koch, der Existenzgründer sowie der Fachlehrer. Themen sind Warenkunde, Zubereitungen, Ernährung, BWL, Küchenplanung, Marketing und vieles mehr.

Der VKD bietet mit dem Karrierefahrplan Strategien und Inhalte für Ihre ganz persönliche und erfolgreiche Karriereplanung.



Im Ausland lernen

Um Auslandserfahrung zu sammeln, müssen Sie sich nach der Lehre in eigener Initiative um einen Arbeitsplatz im Ausland bemühen – ohne Beziehungen kein einfaches Unterfangen.

Über den Verband der Köche Deutschlands können Sie sich um eines der Stipendien unserer Partner bewerben und so – finanziell abgesichert – beispielsweise zwei Jahre in Rhode Island, USA studieren.

Wenn Sie sich für Auslandsstipendien interessieren, wenden Sie sich an die Geschäftsstelle des Verbandes.

Karrierestationen

Küchenmeister/in

Die Küchenmeisterin/der Küchenmeister ist die Fach- und Führungskraft für die Planung, Herstellung und Vermarktung gastronomischer Produkte und Dienstleistungen. Mit diesem hochqualifizierten Abschluss steht eine Führungsposition in der Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung offen.

Voraussetzungen um mit der Weiterbildung zur/zum Küchenmeister/in zu beginnen:

- abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch und mindestens einjährige Berufspraxis
- **oder** eine zweijährige Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf und mindestens zweijährige Berufspraxis
- **oder** mindestens vierjährige Berufspraxis

Die Prüfung zur/zum Küchenmeister/in ist unterteilt in:

Grundlegende Qualifikationen

- Aspekte der Volks- und Betriebswirtschaft, Recht, Steuern
- Unternehmensführung, Controlling, Rechnungswesen
- Personalwirtschaft, Informationsmanagement, Kommunikation

Handlungsspezifische Qualifikationen

- Mitarbeiter führen und Abläufe planen, durchführen und kontrollieren
- Produkte beschaffen und pflegen, Speisetechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden, Gäste beraten und Produkte vermarkten

Praktische Abschlussprüfung

Um die Ausbildung zur/zum Küchenmeister/in absolvieren zu können sind mehrere Jahre Berufserfahrung unerlässlich, "meisterliches Kochen" ist Bedingung.

Die Prüfung wird vor der Industrie- und Handelskammer abgelegt.

Diätetisch geschulte/r Köchin/Koch

Diätetisch geschulte Köche (DGE) sind als Fach- und Führungskraft in verantwortlicher Position mit den Grundsätzen der Diätetik vertraut. In Krankenhäusern, Kurkliniken, Seniorenheimen und zunehmend auch in der Gastronomie und Hotellerie verantworten sie die fachgerechte Zusammensetzung und Zubereitung verschiedenster therapieangepasster Ernährungsweisen.

Voraussetzungen zur Prüfungszulassung:

- abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch
- mindestens 18-monatige Berufspraxis
- Zusatzkenntnisse im Bereich Diätetik vorteilhaft
- Besuch eines Lehrgangs mit anschließender Prüfung zum Diätetisch geschulten Koch (DGE)

Fachwirt/in im Gastgewerbe

Der Abschluss Fachwirt/in im Gastgewerbe (IHK) wurde vom Deutschen Industrie- und Handelskammertages (DIHK) eingeführt, um einen anerkannten betriebswirtschaftlichen Fortbildungsabschluss in der Gastronomie anbieten zu können. Die Absolventen übernehmen als kaufmännische Führungskräfte in der mittleren Ebene Aufgaben in Hotel- und Gaststättenbetrieben, in der Systemgastronomie, der Gemeinschaftsverpflegung oder im Catering.

Voraussetzungen:

Abgeschlossene Ausbildung in einem anerkannten dreijährigen kaufmännischen Ausbildungsberuf und mindestens einjährige Berufspraxis **oder** abgeschlossene Ausbildung in einem anerkannten zweijährigen kaufmännischen Ausbildungsberuf und mindestens dreijährige Berufspraxis **oder** abgeschlossene Ausbildung in einem anderen anerkannten dreijährigen kaufmännischen Ausbildungsberuf und mindestens dreijährige Berufspraxis **oder** mindestens fünfjährige Berufspraxis. Sämtliche Berufspraxis muss wesentliche Bezüge zu kaufmännischen Tätigkeiten mit Branchenbezug aufweisen.

Die Prüfung wird vor der Industrie- und Handelskammer abgelegt.

Staatlich geprüfte/r Gastronom/in

Beim Lehrgang „Staatlich geprüfte Gastronomin/Staatlich geprüfter Gastronom“ wird betriebswirtschaftliche Weiterbildung mit der Vorbereitung auf die Meisterprüfung im Gastgewerbe verbunden. In nur zwei Semestern können Köchinnen und Köche – meist an einer Hotelfachschule ihre fachlichen Fertigkeiten auf Meisterniveau bringen und sich gleichzeitig fundierte kaufmännische Kenntnisse aneignen. Der Staatlich geprüfte Gastronom arbeitet in der Regel im Food & Beverage-Bereich und im Hotelmanagement.

Voraussetzungen zur Prüfungszulassung:

- abgeschlossene Ausbildung in einem anerkannten gastgewerblichen Ausbildungsberuf, z.B. Köchin/Koch
- vierjährige einschlägige Berufspraxis im Anschluss an die Ausbildung

Die Prüfung wird vor der Industrie- und Handelskammer abgelegt.

Staatlich geprüfte/r Betriebswirt/in **Fachrichtung Hotel und Gaststättengewerbe**

Wer in Hotellerie und Gastronomie vorankommen und anspruchsvolle Aufgaben übernehmen will, braucht Management-Qualifikationen. Seit Jahrzehnten hat sich der Weg über die Erstausbildung in einem Beruf des Hotel- und Gaststättengewerbes, mehrjährige Berufserfahrung und den Besuch einer Fachschule bewährt. Die Absolventen dieses Bildungswegs können – national wie international – in Top-Positionen aufsteigen. Die Fortbildung – meist über Hotelfachschulen – dauert vier Semester und setzt eine abgeschlossene Ausbildung in einem anerkannten gastgewerblichen Ausbildungsberuf voraus sowie eine einjährige Berufspraxis.

Diplom-Betriebswirt/in (FH/Uni)

Fachbereich Touristik und Fremdenverkehr

Diplom-Betriebswirtinnen und -Betriebswirte der Fachrichtung Tourismus, Hotel- und Gaststättenwesen nehmen mittlere kaufmännisch-unternehmerische Führungsaufgaben wahr sowie qualifizierte Fachaufgaben. Ihre Arbeitsbereiche sind u.a. in Unternehmen und Organisationen der Freizeit- und Tourismusbranche, in der Hotellerie, der Gastronomie und dem Catering. Außerdem sind sie im Travelmanagement von Großunternehmen, Behörden und Institutionen beschäftigt, wo sie insbesondere Geschäftsreisen organisieren.

Voraussetzungen:

Fachabitur und eine Berufsausbildung in einem gastgewerblichen Ausbildungsberuf.

Studiendauer:

Die Regelstudienzeit beträgt acht Semester.

Oecotrophologe/in (FH/Uni)

Ernährungswissenschaftler/in

Ein noch junger Beruf mit großen Perspektiven und einer Fülle von Arbeitsangeboten: In der Gastronomie, dem Catering, in beratender Funktion bei Unternehmen und Institutionen, bis hin zu journalistischen Tätigkeiten in Verlagen.

Voraussetzungen:

- Abitur/Fachabitur
- die Berufsausbildung als Köchin/Koch wird auf Praktika, Schule u.a angerechnet.

Studiendauer:

Die Regelstudienzeit beträgt durchschnittlich acht Semester, darin eingeschlossen ein oder zwei Praxissemester.

Lebensmitteltechnologie/in (FH/Uni)

Lebensmitteltechnologinnen und Lebensmitteltechnologe sind zum einen in Industrieunternehmen tätig, wo sie verschiedenste Nahrungsmittel, Genussmittel oder Getränke herstellen. Dort steuern sie auch die Qualitätssicherung, die Steuerung und Überwachung technischer Prozesse, Laborarbeiten sowie Sicherheits- und Hygienevorschriften.

Voraussetzungen:

- Abitur/Fachabitur
- die Berufsausbildung als Köchin/Koch wird auf Praktika, Schule u.a. angerechnet

Studiendauer:

Die Regelstudienzeit beträgt durchschnittlich acht Semester, darin eingeschlossen ein oder zwei Praxissemester.

Lehrer/in für Fachpraxis

Aufgaben der Lehrkräfte ist es, Auszubildenden neben einer umfassenden Allgemeinbildung alle für den zukünftigen Beruf notwendigen fachtheoretischen Kenntnisse und fachpraktische Fertigkeiten zu vermitteln.

Voraussetzungen:

Je nach Bundesland unterschiedlich. Üblich sind ein Abschluss als geprüfte/r Küchenmeister/in und Schulpraktika.

Lehrer/in an beruflich gewerblich-technischen Schulen

Voraussetzungen:

- Abitur
- Studium Lehramt, Sekundarstufe II, mit anschließendem Prüfungssemester für das Lehramt an beruflichen Schulen
- einjährige betriebspraktische Tätigkeit (die Ausbildung Köchin/Koch wird in der Regel anerkannt)

Glossar

Gardemanger: Kalte Küche

Poissonnier: Fisch Koch

Potagier: Suppen Koch

Rôtisseur: Grill Koch

Saucier: Soßen Koch

Entremetier: Gemüse Koch

Tournant: „Springer“

Pâtissier: Süßspeisen Koch

Hors d'oeuvrier: Vorspeisen Koch

Koch Commis: Kochgehilfe

Sous-Chef: stellvertretender Küchenchef

Chef de Cuisine: Küchenchef

Herausgeber

VKD
Steinlestraße 32
60596 Frankfurt am Main
Telefon (0 69) 63 00 06-0
Fax (0 69) 63 00 06-10
E-mail koeche@vkd.com
www.vkd.com

Redaktion

H&P Public Relations GmbH
Ludwigstraße 31
60327 Frankfurt am Main
Telefon (0 69) 55 51 11
Fax (0 69) 596 22 72
E-Mail welcome@HuP-
PublicRelations.de
www.HuP-PublicRelations.de

Fotos Titel

Lars Behrendt Fotografie
www.fotobehrendt.de

Mit freundlicher
Unterstützung von


www.oing.de

VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Berufsfachverband

Geschäftsstelle • Steinlestraße 32 • D-60596 Frankfurt am Main

Telefon (0 69) 63 00 06-0 • Fax (0 69) 63 00 06-10

E-mail koeche@vkd.com • www.vkd.com



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES