

# Werde Beikoch!

Nutze deine Chance...

## Schulischer Kontakt

### Adolph-Kolping-Berufskolleg

Ansprechpartnerin: Frau Hinkel  
Lotharingerstraße 30  
48147 Münster  
Tel.: 0251 - 48 24 70  
Fax: 0251 - 48 24 75 0  
E-Mail: [info@adolph-kolping-berufskolleg.de](mailto:info@adolph-kolping-berufskolleg.de)



Adolph-Kolping-Berufskolleg

## Betrieblicher Kontakt

### Raphaelsklinik

Frau Ronczkowski  
Loerstraße 23  
48143 Münster  
Tel.: 0251 - 50 07 22 21

### Diakonisches Werk

Herr Harke  
Am Berg Fidel 70  
48153 Münster  
Tel.: 0251 - 78 88 18 31 87

### Tafelschmitz

Herr Schmitz  
Sentmaringer Weg 1  
48151 Münster  
Tel.: 0251 - 49 05 67 0



## Was macht eigentlich ein Beikoch?

Ein Beikoch unterstützt den Koch bei der Arbeit in der Küche. Dazu gehören Vorbereitungsarbeiten und die Zubereitung von Gerichten, z.B. Kartoffelspeisen, Aufläufe und Salate. Auch das Aufräumen, Sortieren und Säubern der Lagerräume sowie der Küche gehören wie beim Koch zu seinen Aufgaben. Die Arbeit am Wochenende gehört, je nach Betrieb, zum Beruf des Beikochs.

## Wenn du Beikoch werden möchtest, dann...

... musst du gerne probieren und das Essen abschmecken!  
... solltest du Freude daran haben, dabei auch Neues zu entdecken und zu probieren, was du bisher vielleicht noch nicht kennst!  
... sollte es dir Spaß machen, für andere zu kochen!

### Wie hoch ist die Ausbildungsvergütung?

Ein Auszubildender zum Beikoch erhält laut Tarifvertrag eine monatliche Ausbildungsvergütung. Die Höhe ist abhängig vom Ausbildungsbetrieb und der persönlichen Situation des Auszubildenden.

### Welche Arbeitszeiten hat ein Beikoch?

Die Arbeitszeiten sind abhängig vom Ausbildungsbetrieb. Nach der Ausbildung hat ein Beikoch eine wöchentliche Regelarbeitszeit von ca. 38,5 Stunden.

### Welche Arbeitskleidung trägt ein Beikoch?

Die Arbeitskleidung ist abhängig vom Ausbildungsbetrieb. In der Regel trägt ein Beikoch eine Arbeitsjacke, Arbeitshose, Arbeitsschuhe, Kopfbedeckung, ein Halstuch und eine Schürze. Zudem trägt der Beikoch während der Arbeit ein Torchon, das ist eine Art Topflappen.



### Was gehört zur Ausbildung eines Beikochs?

Du machst eine dreijährige Ausbildung. Während dieser Zeit arbeitest du in einem Betrieb (Kantine, Krankenhaus, Altenheim oder auch in einem Restaurant), in dem du vor allem das praktische Arbeiten erlernen wirst. Du gehst einmal in der Woche in die Berufsschule. Hier werden sowohl praktische als auch theoretische Kenntnisse vermittelt. Zur Stundentafel gehören meist die Fächer Technologie, Fachpraxis, Mathematik, Wirtschaftslehre, Deutsch, Religion.

Du wirst regelmäßig (meist einmal die Woche) von sozialpädagogischen Institutionen begleitet, indem sie mit dir unter anderem den Unterrichtsstoff nacharbeiten und dir bei alltäglichen Problemen helfen.

### Wie wirst du Beikoch?

Am besten du sprichst mit deinem Lehrer darüber, dass du dich für den Beruf des Beikochs interessierst. Sie helfen dir bestimmt gern weiter, sie kennen auch die Kontaktdaten der Agentur für Arbeit. Die Arbeitsagentur ist dir behilflich bei der Suche nach einem Ausbildungsbetrieb in deiner Wohnortnähe. Vielleicht hast du ja auch die Möglichkeit einmal ein Praktikum in einem Ausbildungsbetrieb zu absolvieren. Das verschafft dir einen besseren Eindruck von den Aufgaben in der Küche. Wenn du Glück hast, lernst du bei dieser Gelegenheit sogar deinen Ausbildungsbetrieb kennen!

