



FEINKOCH / FEINKÖCHIN

Wirtschaftszweig
Lebensmittel

BESCHREIBUNG

DER FEINKOCH KÜMMERT SICH HAUPTSÄCHLICH UM DIE ZUBEREITUNG VON GERICHTEN UND DEREN KONSERVIERUNG (VORGEKOCHT, TIEFGEFROREN, VAKUUM VERPACKT) FÜR DEN DIREKTEN VERKAUF AN DEN VERBRAUCHER ODER AN WIEDERVERKÄUFER. ER KOCHT SUPPEN, VORSPEISEN, HAUPTGERICHTE UND DESSERTS. DER FEINKOCH HILFT AUCH BEI DER ORGANISATION UND VORBEREITUNG VON EMPFÄNGEN UND BÜFFETS. ER ÜBT SEINEN BERUF IN SPEZIALISIERTEN UNTERNEHMEN, IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE ODER SELBSTÄNDIG AUS.

DETAILS

Tätigkeitsfelder

Zubereitung von frischen Gerichten und Konservierung (vorgekocht, tiefgefroren, vakuum verpackt)

Organisation und Vorbereitung von Empfängen und Büffets

Kenntnisse / Kompetenzen

Einfache und komplizierte Rezepte

Bestimmungen zu Lebensmittelhygiene und Sicherheit

Methoden für die Konservierung von Lebensmitteln

ZUGANGSVORAUSSETZUNGEN

Gute körperliche Verfassung (keine ansteckende Krankheit)

Bereitschaft abends, an Feiertagen und an Wochenenden zu arbeiten

Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchssinn

Handwerkliches Geschick

ARBEITSBEDINGUNGEN

ARBEITSORTE

- Werkstatt

ARBEITSUMFELD

- in geschlossenen Räumen

AUSBILDUNG

BERUFSVORBEREITENDE ABSCHLÜSSE

- DAP (Diplom über die berufliche Reife)

ZUGANGSVORAUSSETZUNGEN

Die minimalen Zulassungsbedingungen zum **DAP** in diesem Beruf sind:

- eine 5e d'adaptation (5AD, frühere 9e pratique) bestanden oder 45 Module in einer 5e de préparation (5P, frühere 9e modulaire) abgeschlossen haben.
- positives Orientierungsgutachten vom Klassenrat (décision de promotion).

Lehrabschluss bietet dieser Beruf die Möglichkeit einen Meisterbrief zu erlangen. Informationen hierzu werden von der Berufskammer (Chambre des Métiers) (<http://www.cdm.lu/mon-apprentissage/brevet-maitrise/en-bref>) zur Verfügung gestellt.

BESCHREIBUNG DER AUSBILDUNG

Die Ausbildung zum **DAP** (Diplom über die berufliche Reife) in diesem Beruf

- dauert 3 Jahre
- findet unter Lehrvertrag gemäß dem gemischten Ausbildungssystem statt, d.h.
 - das erste Jahr = Vollzeitunterricht in der Schule,
 - das zweite und dritte Jahr = praktische Ausbildung in einem Betrieb und theoretische Ausbildung in einem „lycée technique“.

SPEZIALISIERUNGEN

Teilnahme an berufsbezogenen Lehrgängen, Kursen oder Seminaren.

Brevet de maîtrise (Meisterbrief): Nach erfolgreichem

AUSBILDUNGSSTÄTTEN

Lycée Technique de Bonnevoie.

119, rue du Cimetière
L-1338 Luxembourg

Tel: 40 39 45 - 205
Fax: 40 39 45 - 210

E-mail: secretariat@ltb.lu
Web: <http://www.ltb.lu>

KONTAKT

Adem - Orientation professionnelle

Maison de l'Orientation 58, bd G-D Charlotte (Place de l'Etoile)
L-1330 Luxembourg

Tel: 247 - 85480
Fax: 40 61 40

E-mail: info.op@adem.public.lu
Web: <http://www.adem.public.lu/demandeur/orientation/>

ÄHNLICHE BERUFE

- Hotel- und Gaststättenfachkraft
- Kellner/in (CCP)
- Kellner/in (DAP)
- Koch / Köchin
- Metzger/in – Fleischer/in
- Techniker/in der Fachrichtung Hotel- und Tourismusbereich, Abteilung Hotelwesen