



# KOCH / KÖCHIN

Wirtschaftszweig  
Lebensmittel

## BESCHREIBUNG

DER KOCH KÜMMERT SICH VOR ALLEM UM DIE ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN. ER KOCHT SUPPEN, VORSPEISEN, HAUPTSPEISEN UND BEREITET NACHSPEISEN ZU. DER KOCH KANN SEINEN BERUF IN KANTINEN, KRANKENHÄUSERN, SCHULEN, GASTSTÄTTEN, HOTELS UND RESTAURANTS JEDER GRÖÖE UND JEDER KÜCHENART AUSÜBEN. DER INHABER EINES CCP-DIPLOMS STEHT DEM KÜCHENPERSONAL UNTERSTÜTZEND IN SEINER ARBEIT ZUR SEITE. AUFGEPASST: DIESEN BERUF KANN MAN MIT EINEM CCP- ODER DAP-DIPLOM AUSÜBEN. ALLERDINGS BIETET DAS DAP-DIPLOM IM BERUFSALLTAG MEHR VERANTWORTUNG UND TÄTIGKEITSFELDER ALS DAS CCP-DIPLOM.

### DETAILS

#### Tätigkeitsfelder

Regionale, internationale und gastronomische Küche  
Vorbereitung und Ausführung von Banketts und Buffets  
Qualitätskontrolle von Lebensmitteln und Zutaten

Gute körperliche Verfassung (keine Hauterkrankung oder ansteckende Krankheit, schwere Lasten tragen können, starke Temperaturunterschiede zwischen Kühlhaus und Küche aushalten können, mindestens sechs Stunden ununterbrochen im Stehen arbeiten können)

#### Kenntnisse / Kompetenzen

Einfache und anspruchsvollere Rezepte  
Verordnungen über Lebensmittelhygiene  
Mise en place (Vorbereitung eines Arbeitspostens in der Küche)

### ZUGANGSVORAUSSETZUNGEN

Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchssinn  
Bereitschaft, abends, an Feiertagen und Wochenenden zu arbeiten  
Handwerkliches Geschick

# ARBEITSBEDINGUNGEN

## ARBEITSORTE

- Ausstellung
- Krankenhaus
- Pflegeheim
- Gemeinschaft
- Küche

## ARBEITSUMFELD

- allein
- in geschlossenen Räumen

# AUSBILDUNG

## BERUFSVORBEREITENDE ABSCHLÜSSE

- DAP (Diplom über die berufliche Reife)
- CCP (Berufsbefähigungszeugnis)

## ZUGANGSVORAUSSETZUNGEN

- Die minimalen Zulassungsbedingungen zum **CCP** sind: Entscheidung des betreffenden Klassenrates („conseil de classe“ => décision de promotion).
- 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).

## BESCHREIBUNG DER AUSBILDUNG

- CCP:

Die Ausbildung zum **CCP** (Berufsbefähigungszeugnis) in diesem Beruf

- dauert 2 Jahre;
- findet unter Lehrvertrag gemäß dem dualen Ausbildungssystem statt, d.h. teilweise im Betrieb (praktische Ausbildung) und teilweise in der Schule (theoretische Ausbildung) (in der Regel

4 Tage/ Woche im Betrieb, ein Tag in der Schule).

- Nach Abschluss des CCP kann ein DAP (Diplom über die berufliche Reife) über die Erwachsenenbildung angestrebt werden.

- DAP:

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

- dauert 3 Jahre
- wird in zwei Varianten angeboten:

1. im Vollzeitunterricht in einem „lycée technique“ und beinhaltet in der Regel mehrere Praktika
2. unter Lehrvertrag gemäß dem dualen Ausbildungssystem, d.h. teilweise in einem Betrieb

(praktische Ausbildung) und teilweise in einem „lycée technique“ (theoretische Ausbildung)

## SPEZIALISIERUNGEN

Teilnahme an berufsbezogenen Lehrgängen, Kursen oder Seminaren.

Brevet de maîtrise (Meisterbrief): Nach erfolgreichem Lehrabschluss bietet dieser Beruf die Möglichkeit einen Meisterbrief (Feinkoch) zu erlangen. Informationen hierzu werden von der Berufskammer (Chambre

des Métiers (<http://www.cdm.lu/mon-apprentissage/brevet-maitrise/en-bref>) zur Verfügung gestellt.

## WEITERE INFORMATIONEN

Betreffend die unten aufgeführten Schulen:

LTHAH = nur für DAP!

CNFPC (Ettelbruck) = Erwachsenenbildung.

Die Ausbildung zum Koch (m/w) wird in französischer Sprache angeboten.

## AUSBILDUNGSSTÄTTEN

### **Centre National de Formation Professionnelle Continue - Ettelbruck**

77 rue J.-P. Thill (Z.I.)  
L - 9085 Ettelbruck

Tel: 81 89 39 -1  
Fax: 81 68 27

Web: <http://www.cnfpc.lu/>

### **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](mailto:secretariat@ltb.lu)  
Web: <http://www.ltb.lu>

### **Ecole d'hôtellerie et de tourisme du Luxembourg**

rue Joseph Merten  
L-9257 Diekirch

Tel: 80 87 91 - 402  
Fax: 80 25 08

E-mail: [secretariat@ehtl.lu](mailto:secretariat@ehtl.lu)  
Web: <http://www.ehtl.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](mailto:info.op@adem.public.lu)

Web: <http://www.adem.public.lu/demandeur/orientation/>

## ÄHNLICHE BERUFE

- Feinkoch / Feinköchin
- Hotel- und Gaststättenfachkraft
- Kellner/in (CCP)
- Kellner/in (DAP)
- Techniker/in der Fachrichtung Hotel- und Tourismusbereich, Abteilung Hotelwesen
- Techniker/in der Fachrichtung Hotel- und Tourismusbereich, Abteilung Tourismus