

AUSBILDUNG · HANDWERK, TEMPO UND GESCHMACK

Koch/Köchin

Du liebst gutes Essen und willst verstehen, wie ein richtig gutes Gericht entsteht? Dann ist die Ausbildung zum Koch oder zur Köchin vielleicht genau dein Ding. Du arbeitest mit frischen Zutaten und verarbeitest sie fachgerecht. Du planst Abläufe und achtest auf Qualität, Hygiene und Wirtschaftlichkeit. Am Ende bekommen deine Gäste mehr als einen vollen Teller. Sie bekommen ein Erlebnis. Dafür brauchst du Geschick, Teamgeist und einen kühlen Kopf. Hier erfährst du, was du als Koch/Köchin machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.

3 Jahre
Dauer

dual, Gastronomie, Hotel, Tourismus
Ausbildung

950 € bis 1.200 €
1. Jahr

keine Vorgabe
Schulabschluss

B2
Deutsch empfohlen

PASST DAS ZU MIR?

Mit welchem Abschluss starten andere?

So verteilten sich zuletzt die neuen Azubis.

Erster Schulabschluss (ESA)	23 %
Mittlerer Schulabschluss (MSA)	31 %
Abitur / Fachabitur	19 %

Wie gut muss mein Deutsch sein?

B2

Damit kommst du gut durch Berufsschule und Prüfung.

Was macht ein/e Koch/Köchin?

Dein Alltag besteht aus frischen Zutaten, Tempo und Präzision in der Küche und einem eingespielten Team. Du bist Handwerker/in, Organisator/in und Geschmacksexpert/in in einer Person. Das sind deine wichtigsten Aufgaben:

Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?

Speisen zubereiten
Von der Vorspeise bis zum Dessert schneidest, brätst, kochst, dünstest und backst du.

Rezepte und Kalkulation
Du arbeitest nach Rezepturen und entwickelst eigene Ideen. Du berechnest Mengen, damit wenig verschwendet wird.

Warenkunde und Einkauf
Du kennst Qualität, Herkunft und Lagerung von Lebensmitteln. Oft nimmst du Lieferungen an und prüfst sie.

Hygiene und Qualität
Du hältst strenge Hygieneregeln nach dem HACCP-Konzept ein und prüfst Zutaten und fertige Gerichte.

Anrichten
Du richtest die Gerichte ansprechend an, denn das Auge isst mit.

Posten
In größeren Küchen übernimmst du einen Bereich, zum Beispiel als Saucier für Saucen, Entremetier für Beilagen und Gemüse, Gardemanger für die kalte Küche oder Pâtissier für Süßspeisen.

Abläufe koordinieren
Du stimmst dich mit deinen Kolleg/innen ab, damit alles pünktlich und in bester Qualität rausgeht.

Wo arbeitest du als Koch/Köchin?

Köch/innen arbeiten vor allem in Hotels und Restaurants. Auch die Gemeinschaftsgastronomie braucht dich, zum Beispiel in Schulen, Mensen, Krankenhäusern, Altenheimen und Betriebsrestaurants. Der Beruf ist also breiter aufgestellt, als viele denken.

Du siehst jeden Tag direkt, was du geschaffen hast. Du arbeitest mit den Händen, mit dem Kopf und mit deinem Geschmackssinn. Wenn du Abwechslung magst, gern im Team arbeitest und unter Zeitdruck ruhig bleibst, bist du hier richtig.

Wie läuft die Ausbildung zum Koch oder zur Köchin ab?

Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildung ist ein anerkannter dualer Ausbildungsberuf und dauert drei Jahre. Du lernst im Betrieb und in der Berufsschule. Die Ausbildung wurde 2022 modernisiert. Seitdem gehören Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, digitale Dokumentation, Gästeinformation, Kennzeichnung nach rechtlichen Vorgaben und das Anleiten von Mitarbeitenden deutlich stärker dazu.

Es gibt auch den zweijährigen Ausbildungsberuf Fachkraft Küche. Danach kannst du das dritte Ausbildungsjahr zum Koch oder zur Köchin anhängen. Teil 1 der Abschlussprüfung kann dir dann angerechnet werden.

Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Das lernst du unter anderem:

- Lebensmittel fachgerecht verarbeiten, Gar- und Verarbeitungstechniken
- Speisen und Menüs herstellen und professionell anrichten
- Warenkunde, Lagerhaltung, Einkaufsplanung und Hygiene
- Gäste informieren und auf Wünsche, Allergien und Unverträglichkeiten eingehen
- Wareneinsatz, Kosten und Verkaufspreise berechnen
- sparsam mit Wasser und Energie umgehen, Umweltschutz und Arbeitssicherheit

So läuft die Prüfung: Die Abschlussprüfung hat zwei Teile. Teil 1 findet im vierten Ausbildungshalbjahr statt. Dort bereitest du einfache Speisen und Gerichte zu. Er zählt 25 Prozent. In Teil 2 am Ende der Ausbildung planst, kochst und präsentierst du ein Drei-Gänge-Menü für sechs Personen. Das zählt 35 Prozent. Dazu kommen Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft mit 15 Prozent, Technologie, Gästeinformation und Teamarbeit mit 15 Prozent und Wirtschafts- und Sozialkunde mit 10 Prozent.

Welche Voraussetzungen brauchst du als Koch/Köchin?

Was solltest du mitbringen?

- Ein bestimmter Schulabschluss ist rechtlich nicht vorgeschrieben.
- Lust auf praktische Arbeit und das Tempo in einer Profiküche

- Organisationstalent und Teamfähigkeit
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein
- Geschicklichkeit und Kreativität
- körperliche Belastbarkeit
- Sinn für sauberes Arbeiten

Was verdienst du in der Ausbildung?

Wie viel verdienst du in jedem Ausbildungsjahr?

AUSBILDUNGSJAHR	PRO MONAT (BRUTTO)
1. Ausbildungsjahr	**950 € bis 1.200 €**
2. Ausbildungsjahr	**1.050 € bis 1.350 €**
3. Ausbildungsjahr	**1.150 € bis 1.462 €**

Je nach Bundesland, Branche und Tarif unterschiedlich.

Passt die Ausbildung zum Koch oder zur Köchin zu dir?

Du liebst Lebensmittel und machst aus Zutaten gern etwas Eigenes? Dann solltest du dir diesen Beruf genauer anschauen. Das spricht für die Ausbildung:

Praxis pur
Du arbeitest jeden Tag mit den Händen und siehst sofort, was du geschafft hast.

Moderner Beruf
Nachhaltigkeit, wirtschaftliches Denken und neue Ernährungsformen gehören fest dazu.

Tempo und Team
In der Küche ist immer etwas los und ihr arbeitet eng zusammen.

Kreativität
Du kannst eigene Gerichte entwickeln.

VOM HOBBY ZUM BERUF

Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Koch/Köchin?

Was du als Koch/Köchin jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer für Familie und Freund/innen ganze Menüs kocht, neue Rezepte aus Videos ausprobiert und danach die Küche sauber hinterlässt, zeigt Restaurants Kreativität und Sorgfalt. Wer im Nebenjob in der Imbissküche hilft oder beim Vereinsfest den Grillstand übernimmt, beweist Tempo und Teamgeist. Wenn dich Torten und Pralinen reizen, schau dir **Konditor/in** an. Für einen kürzeren Weg in die Küche passt **Küchenfachkraft**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern …

- ✓ für Familie und Freund/innen ganze Menüs kochst — Kreativität
- ✓ neue Rezepte aus Videos nachkochst — Neugier
- ✓ in der Küche sauber und ordentlich arbeitest — Sauberkeit
- ✓ im Nebenjob in einer Imbissküche mithilfst — Belastbarkeit
- ✓ beim Vereinsfest den Grill- oder Kuchenstand übernimmst — Teamgeist

Im Kästchen: Das lesen Ausbildungsbetriebe daraus, wenn das Hobby in deiner Bewerbung steht.

Wo findest du Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe?

WIE HÄUFIG?

rund 1.400

Betriebe bilden aus

Platz 15 von 340 Berufen.

PLAN B IM SELBEN BETRIEB

Fast jeder 2. Betrieb

bildet auch Kaufmann/frau für Hotelmanagement aus.

Fast jeder 2. bildet auch Fachmann/frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie aus.

WO?

Bayern	280
Nordrhein-Westfalen	220
Baden-Württemberg	190

Die meisten Betriebe: Berlin, Hamburg, München

UM DIE ECKE

Wer bildet bei dir aus?

Scannen und Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe finden.

Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Nach der Ausbildung hast du einen praktischen Einstieg und echte Entwicklungsmöglichkeiten. Hier kannst du arbeiten:

- in Restaurants
- in Hotels
- in der Gemeinschaftsgastronomie, etwa in Schulen, Mensen, Krankenhäusern und Betriebsrestaurants

Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

- Küchenmeister/in: für Führungsaufgaben in der Küche
- Fachwirt/in im Gastgewerbe: für kaufmännische und leitende Aufgaben
- Diätkoch/Diätköchin: für spezielle Ernährungsformen
- Zusatzqualifikation vegetarische und vegane Küche: Du lernst, vegetarische und vegane Gerichte und Menüs zusammenzustellen, zuzubereiten und Gäste dazu zu beraten. Sie wird zusätzlich vereinbart und geprüft.

KURZ GESAGT

Fazit: Kreativ am Herd

Als Koch/Köchin verbindest du Handwerk, Kreativität, Teamarbeit und echte Praxis. Die Ausbildung dauert drei Jahre und ist dual. Sie ist heute moderner und breiter angelegt als früher. Danach kannst du Küchenmeister/in werden, dich spezialisieren oder weiterbilden.

Hunger bekommen? Finde auf dein-ausbildungsplatz.de einen Ausbildungsbetrieb in deiner Nähe.

Mehr Ausbildungsberufe aus diesem Bereich findest du unter Gastronomie, Hotel, Tourismus.



Heiko Wohlgemuth
Gründer von karrieremag.de
„Kein Ausbildungsplatz in Deutschland soll unbesetzt bleiben."

Betriebe in deiner Nähe

Ausbildungsbetriebe direkt um die Ecke finden.

dein-ausbildungsplatz.de

Das ganze Profil online

Mit verwandten Berufen und Bewerbungstipps.

karrieremag.de

Stand: 12.10.2026 · Quellen: dein-ausbildungsplatz.de, BERUFENET der Bundesagentur für Arbeit, Tarifinformationen von Bund und Ländern (u. a. BMAS, WSI-Tarifarchiv). Inhalte: karrieremag.de