



1. Vorüberlegungen:

Mein Traum ist es schon seit längerem, nach der Schule den Beruf des Kochs zu erlernen. Zuhause koche ich sehr gern und informiere mich in meiner Freizeit über alles, was mit Lebensmitteln und ihrer Verarbeitung zu tun hat. Besonders interessiere ich mich für die Sternegastronomie.

Bei der Suche nach einem Praktikumsplatz habe ich mich gezielt auf die Sternegastronomie konzentriert, da ich später gern meine Ausbildung dort machen möchte.

Ich habe mich in drei Häusern beworben, wobei ich zu einer der Bewerbungen (in den) gar keine und vom erst zwei Wochen vor Praktikumsbeginn eine Zusage erhalten habe. Vom Restaurant Top Air habe ich noch am Tag meiner Bewerbung eine Rückmeldung bekommen, worüber ich mich sehr gefreut habe, da es mein Wunsch war, dort mein Praktikum zu absolvieren, weil ich schon viel über das Top Air gelesen habe und das Küchenkonzept sehr interessant finde. Eine Woche später hatte ich dann mein Bewerbungsgespräch und sofort eine Zusage erhalten.

2. Meine Praktikumsstelle:

Das Restaurant Top Air am Stuttgarter Flughafen (das einzige Sternerestaurant an einem europäischen Flughafen) hat seit 21 Jahren einen Stern im Guide Michelin und 15 Punkte im Gault Millau, es gehört damit zur Spitzengastronomie. Seit Anfang des Jahres ist Marco Akuzun der Küchenchef und sorgt dafür, dass das Restaurant Top Air auch im 22. Jahr in Folge die Auszeichnung „ein Stern im Guide Michelin“ tragen darf. Das Küchenteam besteht aus dem Küchenchef Herrn Akuzun, einem Souschef, einem Chef de partie (Entrémetier - Zuständig für Gemüse und kalte Küche), einem Chefpatissier und zwei Auszubildenden (im ersten und dritten Lehrjahr). Der Service besteht aus vier bis fünf Bedienungen und einem Sommelier, der gleichzeitig die Rolle des Restaurantleiters hat. Der Betrieb gehört zur „C. Wöllhaf GastroService GmbH“.

3. Beschreibung des Praktikums:

Mein Praktikum begann am Dienstagmorgen, da das Restaurant sonntags und montags geschlossen ist. Während der Praktikumswoche war ich hauptsächlich in der Patisserie (zuständig für Desserts, Backwaren und den Gruß aus der Küche) bei Herrn H., dem Chefpatissier, was mich sehr freute, da ich sehr gerne süße Gerichte zubereite und genau arbeite. Ich war auch sehr erfreut darüber, dass ich nicht wie vermutet nur Zwiebeln schälen durfte, sondern Pralinen machen, Brot backen und mithelfen Speisen anzurichten (das Anrichten war eines der Dinge, die ich am liebsten gemacht habe. Manche Dinge sind mir sehr leicht gefallen, andere weniger, zum Beispiel musste ich für ein Dessert ein „Zwetschgenragout“ herstellen, allerdings wurde mir, nachdem ich alle Zwetschgen sehr klein geschnitten hatte, gesagt, dass die Würfel zu groß geschnitten wären.

Allerdings denke ich, dass ich mich im Großen und Ganzen nicht arg ungeschickt angestellt habe, da ich am letzten Tag nach vorne an den Pass, so heißt die Platte auf der die Speisen angerichtet und warm gehalten werden, durfte und dort geholfen habe den Hauptgang mitanzurichten.

Die Arbeitszeiten waren unterschiedlich, am Dienstag ging es um neun Uhr los und wir hatten von halb zwei bis um fünf Uhr Mittagspause. Der Service abends ging von fünf Uhr bis halb zehn und manchmal auch bis zehn Uhr. Allerdings haben mir die anderen Mitarbeiter erzählt, dass man manchmal auch erst um elf oder halb zwölf fertig ist. An den anderen Tagen ging es morgens erst um zehn Uhr los.

4. Zielberuf und Berufsfeld:

Als Koch ist man in erster Linie dafür zuständig, Speisen zu zubereiten und anzurichten. Allerdings ist es genau so wichtig, die Zutaten richtig zu lagern und Speisekarten sowie Arbeitsabläufe aufzustellen. In meiner Praktikumswoche sind mir vor allem zwei Dinge zu den Tätigkeiten eines Kochs aufgefallen. Zum einen muss man genauso so gut putzen wie kochen können und zum anderen kann man viel besser und schneller arbeiten, wenn man gut organisiert ist (d.h. wenn man weiß, wo alles ist, oder wie lange welche Zutaten noch haltbar sind).

Man arbeitet meistens in Restaurants, Hotels oder Großküchen (von Kantinen, Krankenhäusern usw.). Eine andere Möglichkeit ist es, in der Lebensmittelindustrie zu arbeiten.

Vielen Betrieben reicht ein Hauptschulabschluss (51%) oder eine mittlere Reife (36%), wohingegen nur wenige der Betriebe eine Hochschulreife fordern. Dieser wird vor allem in der Spitzengastronomie verlangt und ist auch aus Sicht der Mitarbeiter meiner Praktikumsstelle sehr von Vorteil, da Mathematik, Wirtschaft und Fremdsprachenkenntnisse immer gebraucht werden.

Gerade in der Küche sind viele Aufstiegsmöglichkeiten vorhanden. Man kann vom einfachen Koch (Commis de Cuisine) zum Chef de partie (Leiter einer best. Abteilung) aufsteigen. Nebenher kann man noch die Weiterbildung zum Küchenmeister machen. Auch dort gibt es noch Aufstiegsmöglichkeiten zum Souschef oder Küchenchef sowie Küchendirektor. Man kommt auch über andere Ausbildungszweige in die Küche, zum Beispiel in die Patisserie durch die Ausbildung zum Konditor (Beispiel Herr H, Restaurant Top Air) oder zum Chocolatier.

Das Einkommen liegt trotz der langen und speziellen Arbeitszeiten sowie dem großen Aufwand im Vergleich zu anderen Branchen sowie zum Ausland relativ niedrig. Im ersten Lehrjahr verdient man zwischen 400 und 550 Euro, im zweiten Lehrjahr zwischen 500 und 620 Euro und im dritten Lehrjahr zwischen 580 und 700 Euro. Das Einstiegsgehalt eines ausgebildeten Kochs liegt bei 1000 bis 1500 Euro. Allerdings kann es sich deutlich erhöhen, durch die bereits erwähnten Aufstiegsmöglichkeiten, sodass ein Küchenchef durchaus 3000 Euro verdienen kann.

5. Arbeitsmarktsituation:

Die Arbeitsmarktsituation für Auszubildende ist momentan sehr gut sowohl auf dem nationalen wie auch dem internationalen Arbeitsmarkt. Viele Auszubildende brechen ihre Ausbildung ab oder ziehen eine Lehre zum Koch erst gar nicht in Erwägung, aufgrund der untypischen Arbeitszeiten, die oftmals Freundschaften, eine Beziehung oder eine Familiengründung behindern. In der Gastronomie und speziell in der Spitzengastronomie wird momentan viel Nachwuchs gesucht.

Den Beruf des Kochs gibt es schon seit Jahrhunderten und es wird ihn vermutlich auch noch genau so lange geben, da die Menschen immer essen werden müssen und dies umso lieber in Restaurants tun.

6. Reflektion:

Schlechte Arbeitszeiten, eine anstrengende Arbeit, relativ geringes Gehalt - dies sind selbstverständlich nicht die Eigenschaften eines Berufs, die man sich wünscht. Umso wichtiger ist es, dass einem der Beruf Spaß macht und man eine Leidenschaft dafür hat. Dies trifft auf mich zu. Bereits seit meinem zehnten Lebensjahr kann ich mir nichts anderes vorstellen, als später Koch zu werden. Darin wurde ich massiv durch mein BOGY-Praktikum bestärkt. Ich habe vor meinem Praktikum schon einiges über den Stress der Ausbildung gewusst und deswegen war es für mich umso besser zu schauen, ob ich damit zurechtkomme. Ich hatte von einem rauen Umgangston, Hektik und Ausbeutung gehört. Keines dieser Dinge, bis auf die Hektik (allerdings hatte ich damit kein Problem), habe ich an meiner Praktikumsstelle erlebt. Wobei mir von den Mitarbeitern erzählt wurde, dass dies betriebsabhängig sei. Ich war sehr froh, dass man mir keine typischen Praktikantenaufgaben gegeben hat. So konnte ich einiges mitbekommen und viele Erfahrungen sammeln.

Der erste Tag war für mich sehr anstrengend, da ich abends körperlich total erschöpft war. Die Mitarbeiter konnten diese Erfahrung bestätigen, dass man sich die ersten beiden Wochen erst mal an das viele Stehen und die Hitze gewöhnen muss. An den anderen Tagen hatte ich viel Spaß und mich schnell an die Atmosphäre gewöhnt. Ich hätte an keinem Tag das Berufsfeld oder den Praktikumsplatz tauschen wollen. Um zu kontrollieren, ob dieser Beruf für mich der richtige wäre, habe ich mir am letzten Tag die Frage gestellt, ob ich Lust hätte, am Montag wieder zu kommen und weiterzuarbeiten. Da ich diese Frage mit einem eindeutigen Ja beantwortete, wusste ich, dass das mein Traumberuf ist.

Ich koche gerne und habe auch gelernt, dass mir die Aufgaben nebenher viel Spaß machen. Ich arbeite genauso gern konzentriert wie auch unter Druck. Diese beiden Eigenschaften sind in einer Küche sehr hilfreich.

Die Erlaubnis, vorne am Pass mithelfen zu dürfen, habe ich als Zeichen dafür genommen, dass ich mich nicht allzu ungeschickt angestellt habe. Da Kochen meine große Leidenschaft ist, werde ich trotz der negativen Aspekte, wie z.B. der Verkleinerung des Freundeskreises oder dem Umgangston in anderen Küchen, eine Ausbildung als Koch anstreben. Ein weiterer Aspekt, der mich dazu motiviert hat, ist das Angebot von Herrn Akuzun, ihn in 3 Jahren wegen der Ausbildung telefonisch zu kontaktieren, falls ich daran Interesse habe.