



Küchenorganisation

Das Küchenpersonal

Küchenpersonal



Das Küchenpersonal ist abhängig von:

- der Größe des Betriebs
- den angebotenen Speisen und Getränken

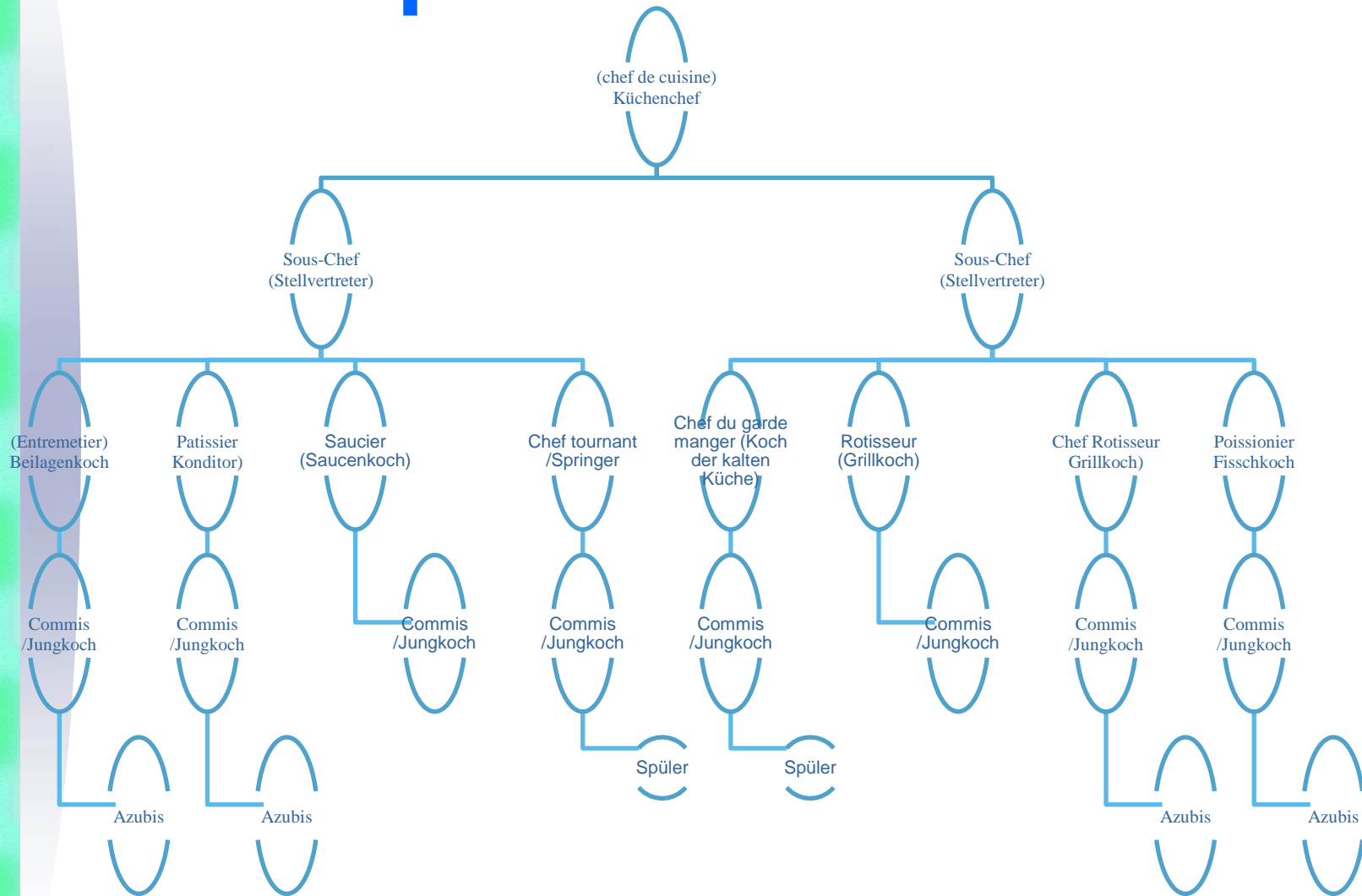
z.B. könnte ein 5-Sterne-Hotel zwischen 80 und 120 Köche beschäftigen, während ein kleines Straßenrestaurant 4-10 Köche hat, wobei jedoch immer eine hierarchische Struktur vorhanden ist.

Typische Struktur des Küchenpersonals



- Küchenchef/Chefkoch/Küchenmanager
- Sous-Chef/Stellvertreter d. Küchenchefs
- Chef de partie/Sektionskoch
- Senior Commis/Beiköche
- Commis /Jungkoch
- Auszubildende

Klassischer Aufbau des Küchenpersonals





Aufgaben des Küchenchefs/ Küchenmanagers

- Küchenleitung
- Verwaltung
- Kostenplanung
- Verantwortlich für die Produktion sämtlicher Lebensmittel im Betrieb – dies bestimmt die Menge der tatsächlich zu leistenden eigenen Kochtätigkeit.
- Gesundheit und Sicherheit
- Personalverwaltung
- Einkauf der Produkte



Aufgaben des Sous-Chefs / Stellvertreters



- Zuständig für den Betrieb bei Abwesenheit des Küchenchefs
- Praktische Arbeit, verantwortlich für die tägliche Produktion der Lebensmittel
- Abhängig von der Betriebsgröße kann es mehr als einen Sous-Chef geben, der andere Arbeitspläne übernimmt.

Aufgaben des Partiekochs/ Bereichskoch/ Köche

- Verantwortlich für eine besondere Anzahl an Stationen in der Küche.





Partiekoch/ Sektionen



Diese Sektionen beinhalten z.B.:

- Saucenkoch/Rôtisseur (Saucen und Braten und Entrées)
- Koch der kalten Küche
- Poissonnier (Fischsektion)
- Entremetier (Beilagenkoch)
- Pâtissier (Konditor)
- Tournant (Springer)



Senior Commis / Beiköche



- Wichtige Mitglieder der Sektion
- Zuständig für die Sektion wenn der Pariekoch abwesend ist
- Arbeitet eher in den größeren Sektionen, z.B. Pâtissier und kalte Küche

Commis/ Jungkoch



- Abhängig von der Betriebsgröße kann es einen oder mehrere Jungköche geben.
- Zuständig für das Tagesgeschäft, die Vorbereitung und Zubereitung innerhalb der Sektion

Spüler



- Reinigt die Küchengeräte und -ausrüstung
- In einigen Betrieben auch für die einfache Vorbereitung von Lebensmitteln zuständig