

Der Text mit hervorgehobenen Lernwörtern

In der Küche

Suppen, Soßen, Gebäck und Süßspeisen, Fleischgerichte, Salat und Fisch.

So **viel** unterschiedliches **Essen!**

Genauso vielfältig ist die Arbeit des Beikochs und der Beiköchin.

Sie **können** viel, sind die Multitalente in der Küche!

Sie unterstützen die Arbeit der Köche, erledigen im Team

Vorbereitungsarbeiten und **hinterher** spülen sie auch Geschirr.

Vor **allem** mittags und **abends** wird es in der Küche **ziemlich** hektisch.

Die Suppe köchelt, das Gemüse muss noch zerkleinert werden und

gleichzeitig **wird** die Soße gerührt.

Sie arbeiten mit Schneidebrett, schaffen mit scharfen Messern, mit

großen Töpfen und Pfannen, mit Mixer, Pürierstab und Waage.

Sie **kennen** Küchenmaschinen, Friteuse und Mikrowelle.

Besteck, Teller, Schüsseln, Gläser und Tassen werden mit **großen**

Spülmaschinen gereinigt.

Für die Arbeit brauchen sie organisatorisches Geschick und auch Kraft.

Sie arbeiten in Restaurants, in Kantinen und Krankenhausküchen,

in Hotels und Pflegeheimen.

Notwendig für die Ausbildung ist eine Bescheinigung des Gesundheits-

amtes.

Ein Hauptschulabschluss wird **nicht** benötigt.

Lesen **sollte** gut klappen und auch Mathematik ist wichtig.

Die Ausbildung dauert drei Jahre und wird im Gastgewerbe und in

Einrichtungen der beruflichen Rehabilitation durchgeführt.