

## Готвач (м/ж) (Koch/Köchin)

Тип на работата	Признато професионално обучение
Вид на обучението	Дуално професионално обучение, регулирано съгласно Закона за професионално образование и обучение (BBiG)
Продължителност	3 години
Места на обучение	Предприятие и професионално училище

### Каква е работата?

Готвачите (м/ж) приготвят и гарнират различни ястия. Ако са изготвили хранителен план, те купуват хранителни продукти и съставки, подготвят ги или евентуално ги складираат. Те организират работните процеси в кухнята и осигуряват приготвянето на ястията в правилния момент и в точната последователност.

В по-малки кухни те готвят, пекат и гарнират самостоятелно всички ястия. В големи кухни те най-често са специализирани в приготвянето на определени ястия, като гарнитурни, салати или ястия с риба и месо. Към техните задължения спадат калкулирането на цени и консултирането на клиентите.

### Къде работите?

Готвачите (м/ж) работят главно

- в хотелиерството
- в гастрономията, напр. в ресторанти, столови или фирми за кетъринг
- в болници и домове за медико-социални грижи

Те работят предимно в кухнята. В залите за хранене са само, когато сервират ястия. Запаси и съставки съхраняват в складови и хладилни помещения. В офиси извършват административни дейности.

### Какви са изискванията?

- **Чувството за отговорност и акуратността** са от особена важност при работата с хранителни продукти. За да се осигури качеството на ястията съставките трябва да се подберат правилно и да са пресни. Освен това трябва да се спазват хигиенни изисквания. **Психическата издръжливост** е важна, понеже готвачите (м/ж) трябва да работят надеждно и акуратно дори в натоварените часове и въпреки шум и топлина.
- Трябва да е налице интерес към **математиката и химията**: При изчисляването на количествени мерки са нужни математически познания. Готвачите (м/ж) трябва да разбират състава на хранителните продукти и промените, които настъпват при съхранението и приготвянето. Затова познанията по химия са полезни.