

KOK

En **kok** laver mad på en restaurant, i en kantine, i institutioner eller hos virksomheder, der leverer mad ud af huset. Kokkens opgave er ikke alene at lave mad, men at få maden til at fremstå indbydende og lækker for den kunde, der skal have det serveret. Kokken har også styr på madens *tekstur* og hvilke ingredienser, der passer godt sammen *visuelt* og smagsmæssigt.

Kokken kan følge opskrifter, men opfinder også ofte egne opskrifter. Det kan f.eks. være madretter med årstidens ingredienser eller hvis en bestemt type mad er populær for tiden.

Kokken skal have et usædvanligt stort overblik og kunne arbejde under meget pressede forhold. Han/hun skal sørge for, at alle ting på en tallerken er færdige og anrettet på samme tid - også hvis der sidder et stort selskab. Kokken skal kunne skifte mellem mange forskellige opskrifter og mange forskellige kunders *præferencer* i løbet af en arbejdsdag samtidigt med, at der skal være styr på *hygiejnen*.



FAKTA

Løn	En kok tjener i gennemsnit cirka 31.000,- om måneden.
Uddannelse	Du uddanner dig til gastronom, som er en erhvervsuddannelse, som kan tages på mellem 2 år og 4 år 9 mdr. afhængig af uddannelsesvej.



ORDLISTE

Tekstur	Om hvordan maden føles.
Visuelt	Om hvordan noget ser ud.
Præference	Om det, man foretrækker.
Hygiejne	Om rengøring og renhed.