

Koch/Köchin EFZ, Küchenangestellte/-r EBA

Köche/-innen kochen kalte und warme Gerichte für Gäste in Restaurants, Hotels oder Spitälern, zum Beispiel Salate, Vorspeisen, Saucen, Fleisch, Fisch und Desserts. Die Berufsleute bestellen Lebensmittel, prüfen die Qualität und lagern sie. Dabei beachten sie die Hygienevorschriften. Sie stellen auch Speisekarten zusammen und präsentieren und garnieren Gerichte.

Ausbildung:

Dauer	3 Jahre für EFZ / 2 Jahre für EBA
Beruflicher Praxis	In einem Restaurant, Hotel, Personalrestaurant, Spital oder Heim (mindestens 35 Wochen jährlich)
Schulische Bildung	1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule
Berufsbezogene Fächer	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten, Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit, Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe, Auftreten und Kommunizieren
Überbetriebliche Kurse	EFZ: 20 Tage während 3 Jahren EBA: 16 Tage während 2 Jahren Praktisches Erlernen, Vertiefen und Üben beruflicher Grundlagen

Voraussetzungen:

Vorbildung	Obligatorische Schule abgeschlossen
Anforderungen	Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen, Fähigkeit zur Koordination von Arbeitsabläufen, Kreativität und Experimentierfreude, geschickte Hände, ausgeprägtes Hygienebewusstsein, guter Geruchs- und Geschmackssinn, robuste Gesundheit (Arbeit vorwiegend im Stehen), Belastbarkeit in hektischen Situationen

Weitere Informationen:

GastroSuisse
<https://www.gastrosuisse.ch>

Zur Startseite