

Köchin/Koch EFZ

Köche und Köchinnen arbeiten in der Küche von Gastronomiebetrieben. Sie nehmen Lebensmittel entgegen, bereiten warme und kalte Speisen zu und richten sie dekorativ an. Ausserdem sorgen sie für einen reibungslosen Arbeitsablauf zwischen den Küchen- und Servicepersonal.

Anforderungen

Obligatorische Schule mit mittleren oder hohen Anforderungen abgeschlossen. Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen, gute Auffassungsgabe, Fähigkeit zur Koordination von Arbeitsabläufen, Kreativität und Experimentierfreude, geschickte Hände, ausgeprägtes Hygienebewusstsein, Ordnungssinn, guter Geruchs- und Geschmackssinn, gäste- und teamorientiert, robuste Gesundheit (Arbeit vorwiegend im Stehen), Belastbarkeit in hektischen Situationen.

Dauer und Abschluss

3 Jahre, Eidg. Fähigkeitszeugnis

Betrieb

Du liebst es zu kochen und möchtest Menschen mit deinen Gerichten eine Freude bereiten? Dann ist die Ausbildung in der Küche eine spannende Möglichkeit für dich! Hier lernst du, wie abwechslungsreiche und vollwertige Mahlzeiten zubereitet werden, die auf die Bedürfnisse unserer Bewohnenden, Mietenden, Mitarbeitenden, Kita-Kinder und externen Gäste abgestimmt sind. Du arbeitest in einem eingespielten Team und erhältst Einblicke in alle Bereiche der Küche: von der Planung der Menüs, dem Einkauf, bis zur Zubereitung. Dabei kannst du deiner Kreativität freien Lauf lassen und gleichzeitig Verantwortung übernehmen. Wenn du Spass am Kochen hast und in einem sozialen Umfeld etwas bewirken möchtest, ist dies die richtige Ausbildung für dich. Wir bieten dir die Möglichkeit von externen Praktika, um das Erlernete zu vertiefen (Restaurant mit à la carte Service, Metzgerei).

Berufsschule

In der Regel 1 Tag pro Woche.

Berufsbezogene Fächer

Herstellung, Zubereitung, Präsentation von Speisen und Gerichten, Fremdsprache, Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe, betriebswirtschaftlich, gästeorientiert und nachhaltig denken und handeln, Arbeitssicherheit, Gesundheits-, Umwelt- und Brandschutz, Hygiene und Wertehaltung.

Überbetrieblicher Kurs (ÜK)

Zu den obenstehenden Themen.

Special-Benefits

„Dü bisch iis wichtig und mier ferdere di“

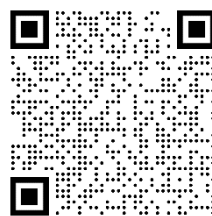
- 27 Tage Ferien im Jahr
- Eine kostenlose Mahlzeit pro Tag
- Individuelles Ausbildungsbudget (zeitlich, finanziell)
- Event für Lernende, Studierende
- Übernahme Spesen ÜK
- Jährliches Halbtax-Abo
- Kostenübernahme Lehrmittel (Schulbücher/Lizenzen)
- Faire Entlohnung
- „Zackstark“ – rauchfrei durch die Lehre“

Zukunft

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während der Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht werden. Mit dieser 3-jährigen Ausbildung können diverse Weiterbildungen, höhere Fachschulen und höhere Fachprüfungen absolviert werden. Beispielsweise Diätkoch/-köchin mit eidgenössischem Fachausweis, Fleischfachmann/-frau EFZ, Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ, Restaurationsfachmann/-frau EFZ oder Hotel-fachmann/-frau EFZ, Chefkoch/-köchin mit eidg. Fachausweis, Gastro-Betriebsleiter/in mit eidg. Fachausweis, Dipl. Küchenchef/in etc.

Offene Ausbildungen

Erfahre mehr über die Ausbildungen in unserem „Ausbildungsheftli“ und auf unserer Webseite.



Ansprechperson

Antonino Palermo

Leitung Küche

antonino.palermo@stiftung-alpbach.ch

033 972 56 43

