



Küchenangestellte/Küchenangestellter EBA

KÜCHENANGESTELLTE/KÜCHENANGESTELLTER EBA

Küchenangestellte arbeiten in der Küche von Restaurants, Hotels, Heimen und Spitälern. Sie sind im Küchenteam tätig und bereiten einfache Speise zu.

DAS IST GEFRAGT

Guter Geschmacks- und Geruchssinn, geschickt mit den Händen, gut im Organisieren, teamfähig, fantasievoll, hygienebewusst, gute Gesundheit, belastbar.

DAS WIRD ERWARTET

Abschluss der obligatorischen Schulbildung.

SO LANGE DAUERT ES

2 Jahre

SCHULISCHE BILDUNG

In der Regel 1 Tag pro Woche.

BERUFSBEZOGENE FÄCHER

Lebensmittelkunde, Kochkunde, Fachrechnen, Ernährungslehre, Menükunde, Betriebskunde.

ÜBERBETRIEBLICHE KURSE

Zu verschiedenen Themen:

kalte Küche und Süssspeisen, Suppen, Gemüse und Stärkebeilagen, Eier- und Käsespeisen, Fischgerichte, Fonds, Saucen und Ableitungen, Fleisch, Geflügelgerichte und Saucen.

ABSCHLUSS

Eidg. Berufsattest

WEITERBILDUNGEN

Kurse: Angebote von Verbänden und Weiterbildungszentren.

WEITERBILDUNG ZUR/ZUM KÖCHIN/KOCH EFZ

Die Küchenangestellten können in das 2. Lehrjahr der Koch/Köchin einsteigen und so das eidgenössische Fähigkeitszeugnis erlangen.

Kontaktperson:

Anton Schneider, Küchenchef, 033 972 56 43