

## Küchenangestellte/Küchenangestellter EBA

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

### Anforderungen

Abschluss der obligatorischen Schulbildung. Guter Geschmacks- und Geruchssinn, geschickt mit den Händen, gut im Organisieren, teamfähig, kreativ, Hygienebewusstsein, gute Gesundheit, belastbar.

### Dauer und Abschluss

2 Jahre, Eidg. Berufsattest

### 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 Erlernte zu vertiefen (Restaurant mit à la carte Service, Metzgerei).

### Berufsschule

In der Regel 1 Tag pro Woche.

### Berufsbezogene Fächer

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

### Überbetrieblicher Kurs (ÜK)

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

### Special-Benefits

„Dü bisch iis wichtig und mier ferdere di“

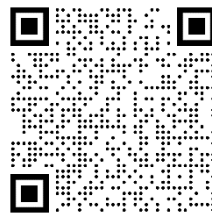
- 27 Tage Ferien im Jahr
- Eine kostenlose Mahlzeit pro Tag
- Individuelles Ausbildungsbudget (zeitlich, finanziell)
- Event für Lernende, Studierende
- Übernahme Spesen ÜK
- Jährliches Halbtax-Abo
- Kostenübernahme Lehrmittel (Schulbücher/Lizenzen)
- Faire Entlohnung
- „Zackstark“ – rauchfrei durch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

### Zukunft

Kurse: Angebote von Verbänden und Weiterbildungszentren. Die Küchenangestellten können in das 2. Lehrjahr der Koch/Köchin einsteigen und so das eidgenössische Fähigkeitszeugnis erlangen.

### 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

