



Köchin/Koch EFZ

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.

DAS IST GEFRAGT

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.

DAS WIRD ERWARTET

Obligatorische Schule mit mittleren oder hohen Anforderungen abgeschlossen.

SO LANGE DAUERT ES

3 Jahre

SCHULISCHE BILDUNG

1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule.

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 Werterhaltung.

ÜBERBETRIEBLICHE KURSE

Zu den obenstehenden Themen.

ABSCHLUSS

Eidg. Fähigkeitszeugnis

BERUFSMATURITÄT

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während der Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht werden.

WEITERBILDUNGEN

Mit dieser 3-jährigen Ausbildung können diverse Weiterbildungen, höhere Fachschulen und höhere Fachprüfungen absolviert werden. Beispielsweise Diätkoch/-köchin EFZ, Fleischfachmann/-frau EFZ, Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ, Restaurationsfachmann/-frau EFZ oder Hotelfachmann/-frau EFZ, Chefkoch/-köchin mit eidg. Fachausweis, Gastro-Betriebsleiter/in mit eidg. Fachausweis, Dipl. Küchenchef/in und viele mehr.

Kontaktperson:

Anton Schneider, Küchenchef, 033 972 56 43