



Küche

Wir schaffen Lebensqualität.



Küche

Köchin/Koch EFZ (3 Jahre) Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis

Küchenangestellte/-r EBA (2 Jahre) Eidgenössisches Berufsattest

Praktiker/-in PrA Küche (2 Jahre) Praktische Ausbildung

Köchinnen und Köche arbeiten in den Küchen von Restaurants, Hotels, Heimen, Kantinen oder Spitälern. Sie verarbeiten Lebensmittel zu verschiedensten Speisen wie Suppen, Saucen, Beilagen, Fleisch- und Fischgerichten oder Desserts. Die fertigen Speisen richten sie geschmackvoll an. Sie gestalten Menüpläne, machen die Tagesplanung, bestellen Waren, nehmen diese entgegen, überprüfen sie auf Menge und Qualität und lagern sie korrekt ein.

Küchenangestellte EBA und Praktiker/-innen PrA Küche arbeiten bei der Zubereitung der verschiedenen Gerichte mit. Sie unterstützen das Küchenteam, wo immer es nötig ist. Sie arbeiten auf Anweisung der Köchinnen und Köche beziehungsweise des Küchenchefs oder der Küchenchefin.

Das ganze Küchenteam muss auf Sauberkeit und Ordnung am Arbeitsplatz und in der Küche achten. Der Abwasch gehört hier ebenso dazu, wie die Reinigung und Pflege der Küchengeräte. Eine gute Zusammenarbeit im Küchenteam ist sehr wichtig. Alle müssen sich aufeinander verlassen können. Da es in Küchen auch hektischer zu- und hergehen kann, ist eine gewisse Belastbarkeit erforderlich.

Anforderungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Manuelles Geschick
- Gutes Auffassungsvermögen
- Zuverlässigkeit und Belastbarkeit
- Teamfähigkeit
- Sauberes, ordentliches und selbstständiges Arbeiten
- Flexibilität und Bereitschaft, auch am Wochenende und an Feiertagen zu arbeiten