

Küche

Ausbildungsniveau

Köchin/Koch EFZ (3 Jahre) Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis

Küchenangestellte:r EBA (2 Jahre) Eidgenössisches Berufsattest

Praktiker:in PrA Küche (2 Jahre) Praktische Ausbildung INSOS

Köchinnen und Köche EFZ

Köchinnen und Köche EFZ sind die kreativen Köpfe hinter den kulinarischen Erlebnissen, die Gäste in Restaurants, Hotels, Heimen, Kantinen oder Spitälern geniessen. Mit viel Geschick und Leidenschaft verarbeiten sie frische Lebensmittel zu köstlichen Speisen. Von herzhaften Suppen und aromatischen Saucen über raffinierte Beilagen, Fleisch- und Fischgerichte bis hin zu feinen Süßspeisen. Dabei legen sie grossen Wert auf die ansprechende Präsentation der fertigen Gerichte. Neben dem Kochen sind sie auch für die Planung und Organisation zuständig. Sie erstellen Menüpläne, koordinieren den Tagesablauf in der Küche, bestellen benötigte Waren, prüfen deren Qualität und Menge und sorgen für eine fachgerechte Lagerung.

Küchenangestellte EBA

Küchenangestellte EBA sind ein unverzichtbarer Teil des Küchenteams. Sie unterstützen bei der Zubereitung der Gerichte und übernehmen Aufgaben, die das Team entlasten. Dabei arbeiten sie eng mit den Köchinnen und Köchen sowie der Küchenleitung zusammen und setzen deren Anweisungen zuverlässig um. Sauberkeit und Ordnung sind in der Küche von grösster Bedeutung. Dazu gehört nicht nur das Reinigen der Arbeitsplätze, sondern auch die Pflege der Küchengeräte und der Abwasch. Eine gut funktionierende Zusammenarbeit im Küchenteam ist nötig. Jeder muss sich auf den anderen verlassen können, um die hohen Ansprüche an Qualität und Timing zu erfüllen. In der Küche kann es auch hektisch zugehen, Belastbarkeit ist eine wichtige Eigenschaft. Doch genau diese Dynamik macht die Arbeit spannend und abwechslungsreich. Köchinnen, Köche und ihre Teams schaffen gemeinsam einzigartige Geschmackserlebnisse, die Gäste begeistern und in Erinnerung bleiben.

Praktiker:innen PrA

Praktiker:innen PrA Küche sind ein unverzichtbarer Teil des Küchenteams. Sie unterstützen bei der Zubereitung der Gerichte und übernehmen Aufgaben, die das Team entlasten. Dabei arbeiten sie eng mit den Köchinnen und Köchen sowie der Küchenleitung zusammen und setzen deren Anweisungen zuverlässig um. Sauberkeit und Ordnung sind in der Küche von grösster Bedeutung. Dazu gehört nicht nur das Reinigen der Arbeitsplätze, sondern auch die Pflege der Küchengeräte und der Abwasch. Eine gut funktionierende Zusammenarbeit im Küchenteam ist nötig. Jeder muss sich auf den anderen verlassen können, um die hohen Ansprüche an Qualität und Timing zu erfüllen. In der Küche kann es auch hektisch zugehen, Belastbarkeit ist eine wichtige Eigenschaft. Doch genau diese Dynamik macht die Arbeit spannend und abwechslungsreich. Köchinnen, Köche und ihre Teams schaffen gemeinsam einzigartige Geschmackserlebnisse, die Gäste begeistern und in Erinnerung bleiben.

Anforderungen

- Freude am Umgang mit Lebensmittel und Kochen

- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Kreativität und Experimentierfreude
- Fähigkeit zur Koordination von Arbeitsabläufen
- Zuverlässigkeit und Belastbarkeit
- Geschickte Hände
- Teamfähigkeit
- Grosses Hygienebewusstsein
- Bereitschaft am Abend, Wochenende oder Feiertagen zu arbeiten