



Koch/Köchin EFZ **Küchenangestellte/r EBA**

Köchinnen und Köche verarbeiten Lebensmittel zu warmen und kalten Gerichten. Das Planen, Rezeptieren und Erstellen von Gerichten und ganzen Menüs ist Teil der Ausbildung. Sie beherrschen die Grundsätze von Hygiene, Gesundheits- und Umweltschutz.

Voraussetzungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Geschickte Hände, Kreativität
- Ordnungssinn und Hygienebewusstsein
- Teamfähig und dienstleistungsorientiert
- Belastbar in hektischen Situationen
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn

Lerninhalte

- Tagesablauf planen und vorbereiten und Qualitätsprüfung der Lebensmittel
- Garmethoden anwenden: dämpfen, schmoren, gratinieren, grillieren, sautieren und pochieren
- Einsatz an verschiedenen Posten: Beilagen, kalte Küche, warme Küche, Desserts

Lehrabschluss

- Koch/Köchin EFZ (3 Jahre)
- Küchenangestellte/r EBA (2 Jahre)
- Praktiker/in PrA Küche (2 Jahre)