
Berufliche Grundbildung

Tätigkeiten

Köche und Köchinnen arbeiten in der Küche von Gastronomiebetrieben. Sie nehmen Lebensmittel entgegen, bereiten sie zu warmen und kalten Speisen zu und richten sie dekorativ an. Ausserdem sorgen sie für einen reibungslosen Arbeitsablauf zwischen dem Küchen- und Servicepersonal.

Köchinnen sind in Küchen von Gastrobetrieben tätig. Wenn sie am Morgen zur Arbeit erscheinen, planen sie als erstes den weiteren Tagesablauf, damit in den bevorstehenden Stunden alle Arbeitsschritte reibungslos funktionieren. Als nächstes treffen die bestellten frischen und fertig vorbereiteten Produkte ein. Aufgabe der Köchinnen ist es, zu überprüfen, ob die Qualität einwandfrei ist und die gelieferte Menge mit den Angaben auf dem Lieferschein respektive der Bestellung übereinstimmt. Danach stellen sie das für die Zubereitung der geplanten Speisen benötigte Kochgeschirr und die Geräte bereit und beginnen mit der Verarbeitung der Lebensmittel.

Köche wenden verschiedene Arbeitstechniken an. Dazu gehören zum Beispiel dämpfen, schmoren, gratinieren, grillieren, sautieren und pochieren. Sie bereiten Suppen, Saucen, Fonds und Beilagen wie Gemüse sowie Reis und Mehlspeisen zu. In der kalten Küche richten sie Fleischplatten, Salate und Pasteten an, im Bereich Pâtisserie hingegen stellen sie verschiedene süsse oder salzige Backwaren her.

Köchinnen am Entremetier-Posten sind zuständig für Beilagen wie Gemüse, Suppen, Mehl-, Eier- und Käsespeisen. Als Gardemanger verarbeiten sie in der kalten Küche Fleisch, Fisch, Geflügel und Wild zu Vorspeisen wie Lachsmousse und Rindstatar, stellen aber auch Salate bereit. Am Saucier-Posten werden warme Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichte zubereitet. Die dazu passenden Saucen müssen flüssig bis sämig und gut gewürzt sein. Für das abschliessende Dessert bereiten sie Süssspeisen wie Glaces, Sorbets und Cremes zu.

Während der Essenszeiten geht es in der Küche hektisch zu und her. Vor allem am Mittag schätzen die Gäste eine rasche Bedienung. Damit zwischen Küche und Servicepersonal alles reibungslos funktioniert, müssen Köche strapazierfähig sein und ihre Arbeit gut planen. Beim Kochen sind zudem Sauberkeit und Ordnung unerlässlich und auch Vorschriften zur Hygiene, zum Arbeits-, Umwelt- und Brandschutz müssen strikte eingehalten werden.

In der Küche herrscht eine klare Hierarchie, an deren Spitze der Küchenchef oder die Küchenchefin die betrieblichen Abläufe leitet und der Chefkoch oder die Chefköchin die Arbeit am Kochherd delegiert.

Berufsfeld 3
Gastgewerbe

Ausbildung**Grundlage**

Eidg. Verordnung vom 5.5.2009

Dauer

3 Jahre

Bildung in beruflicher Praxis

In einem Restaurant, Hotel, Spital, Heim oder Personalrestaurant (entweder in einem Jahres- oder Saisonbetrieb; während mind. 35 Wochen jährlich)

Schulische Bildung

In einem Jahresbetrieb:

1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule

In einem Saisonbetrieb:

2 Mal Blockunterricht pro Jahr in interkantonalen Fachkursen (4 und 5 Wochen)

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 verschiedenen Themen

Berufsmaturität

lehrbegleitend oder nach der Grundbildung möglich

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis "Koch/Köchin EFZ"

Voraussetzungen

Vorbildung

- Abgeschlossene Volksschule Englisch- oder Französischkenntnisse von Vorteil

Anforderungen

- 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

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Berufsverbänden und Höheren Fachschulen

Verkürzte Zusatzlehren

Diätkoch/-köchin EFZ, Restaurationsfachmann/-frau EFZ, Hotelfachmann/-frau EFZ, Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ

Berufsprüfungen (BP)

mit eidg. Fachausweis: Chefkoch/-köchin, Gastro-Betriebsleiter/in

Höhere Fachprüfungen (HFP)

Dipl. Küchenchef/in, Dipl. Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie

Höhere Fachschule

Dipl. Hôtelier/-ière-Restaurateur/-trice HF

Fachhochschule

Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie, Bachelor of Science (FH) in International Hospitality Management

Berufsverhältnisse

Köche und Köchinnen EFZ finden gute Anstellmöglichkeiten in Hotelbetrieben, Restaurants, Spitälern, Heimen und Personalrestaurants.

Die Arbeitszeiten sind unregelmässig und können bis spät abends dauern. Sonn- und Feiertage erfordern meist besonderen Einsatz, da zu diesen Zeiten mehr Betrieb herrscht.

Weitere Informationen

GastroSuisse
Verband für Hotellerie und
Restauration
Blumenfeldstr. 20
Postfach
8046 Zürich
Tel: 0848 377 111
www.berufehotelgastro.ch

hotelleriesuisse
Marketing & Verkauf Bildung
Monbijoustr. 130
Postfach
3001 Bern
Tel: 031 370 41 11
www.berufehotelgastro.ch

Berufsbildungszentrum
Hotel & Gastro formation
Eichistr. 20
6353 Weggis
Tel: 041 392 77 77
www.hotelgastro.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lehrstellen

Verwandte Berufe

Berufsfeld/SD

Küchenangestellte/r EBA	3	0.220
Fleischfachmann/-frau EFZ	2	0.210
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ	2	0.210