
Grundbildung**Berufsfeld 3**
Gastgewerbe

Tätigkeiten

Köche und Köchinnen arbeiten in der Küche von Gastronomiebetrieben. Sie nehmen die Lebensmittel entgegen, bereiten sie sorgfältig zu warmen und kalten Gerichten sowie Süssspeisen zu und richten sie kreativ an. Zwischen Küche und Service sorgen sie für reibungslose Arbeitsabläufe.

Bei Arbeitsbeginn planen Köchinnen ihren Tagesablauf. Wenn die für die Zubereitung der Gerichte bestellten Frischprodukte und Convenience-Produkte eintreffen, überprüfen sie, ob die Qualität einwandfrei und die Bestellmenge mit dem Lieferschein übereinstimmt. Danach stellen sie das Kochgeschirr und die Geräte bereit. Die benötigten Lebensmittel und Zutaten rüsten sie für die einzelnen Menus sorgfältig zu.

Das Kochen am Herd besteht aus Dämpfen, Schmoren, Gratinieren, Grillieren, Sautieren und Pochieren. Köche bereiten Suppen, Saucen, Fonds und Beilagen wie Gemüse, Reis und Mehlspeisen zu. Sie stellen auch Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts her. In der kalten Küche richten Köche Fleischplatten, Salate und Pasteten an. Im Bereich Patisserie stellen sie verschiedene Backwaren her: Süßes Kleingebäck für den Nachtsch, Gesalzenes als Beilage zu Vorspeisen. Alle Speisen richten sie fantasievoll an, damit der Gast diese genussvoll verzehren kann.

Köchinnen am Entremetier-Posten sind zuständig für die verschiedenen Beilagen wie Gemüse, Suppen, Mehl-, Eier- und Käsespeisen. Als Garde-manger verarbeiten sie Fleisch, Fisch, Geflügel und Wild. In diesem Bereich stellen sie auch Salate und Vorspeisen wie Lachsmousse oder ein Rinds-Tatar her. Am Saucier-Posten werden Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichte zubereitet. Die dazu passenden Saucen müssen flüssig bis sämig und gut gewürzt sein. Für das Wohl der Gäste stellen sie Desserts wie Glacen, Sorbets, Cremes und weitere süsse Verlockungen her.

Während der Essenszeiten ist es in der Küche hektisch. Vor allem beim Mittagessen schätzen die Gäste einen raschen Service. Köche benötigen Überblick und eine gute Arbeitsplanung, damit zwischen Küche und Service alles reibungslos funktioniert. Beim Kochen sind zudem Sauberkeit und Ordnung unerlässlich. Sie müssen Vorschriften zur Hygiene, zum Arbeits-, Umwelt- und Brandschutz strikte einhalten. In der Küche herrscht eine klare Hierarchie. Der Küchenchef oder die Küchenchefin leitet und koordiniert die betrieblichen Abläufe.

Nach Abschluss der Essenszeiten am Mittag und am Abend reinigen Köchinnen und Köche alle Geräte und räumen die Küche auf.

Ausbildung**Grundlage**

Eidg. Bildungsverordnung vom 5.5.2009

Dauer

3 Jahre

Bildung in beruflicher Praxis

In einem Restaurant, Hotel, Spital, Heim oder Personalrestaurant. Die berufliche Grundbildung kann in einem Jahres- oder Saisonbetrieb erfolgen. Die Ausbildung im Betrieb muss jährlich mindestens 35 Wochen betragen.

Schulische Bildung

In einem Jahresbetrieb:

1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule. Lernende aus Saisonbetrieben erhalten 2 x 5 Wochen pro Jahr Unterricht in interkantonalen Fachkursen.

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

Berufsmatura

Lehrbegleitend oder nach der Grundbildung möglich.

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis "Koch/Köchin EFZ"

Voraussetzungen

Vorbildung

- Abgeschlossene Volksschule
- Französischkenntnisse sind 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
- Teamfähigkeit
- 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, Lebensmitteltechnologe/-login, Gastro-Betriebsleiter/in

Höhere Fachprüfungen (HFP)

Mit eidg. Diplom: Küchenchef/in, Leiter Gemeinschaftsgastronomie, Dipl. Restaurateur/-trice, Dipl. Lebensmitteltechnologe/-login

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 ein gutes Stellenangebot in Hotel- oder Restaurationsbetrieben, in Spitälern, Heimen, Betrieben der System- und Gemeinschaftsgastronomie (Personalrestaurants und Schulinternate).

Die Arbeitszeiten sind unregelmässig und können bis spät abends dauern. Sonn- und Feiertage erfordern meist besonderen Einsatz.

Ausgebildeten Köchen und Köchinnen EFZ stehen vielseitige Möglichkeiten offen. Mit guten Fremdsprachenkenntnissen bieten sich für sie auch im Ausland interessante Einsatzmöglichkeiten.

Weitere Informationen

GastroSuisse
Verband für Hotellerie und Restauration
Nachwuchsmarketing
8046 Zürich
Tel: 0848 377 111
www.berufe-gastgewerbe.ch

hotelleriesuisse
Nachwuchsmarketing
3001 Bern
Tel: 031 370 41 11
www.berufe-gastgewerbe.ch

Hotel & Gastro formation
Schulzentrum
6353 Weggis
Tel: 041 392 77 77
www.hotelgastro.ch

Verwandte Berufe

	Berufsfeld/SD	
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ	2	0.210
Fleischfachmann/-frau EFZ	2	0.210
Küchenangestellte/r EBA	3	0.220
	1	0.140

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lehrstellen