

**Berufliche Grundbildung****Tätigkeiten**

**Küchenangestellte arbeiten in der Küche von Restaurants, Hotels, Heimen und Spitälern. Sie sind im Küchenteam tätig und bereiten einfache Speisen zu.**

Küchenangestellte arbeiten nach Anweisung des Kochs oder der Küchenchefin in einem Küchenteam. Sie bereiten die Zutaten für verschiedene Gerichte vor und stellen einfache warme und kalte Speisen selbst her. Ihre Küche gehört zu einem Restaurant, Hotel, Spital, Alterszentrum oder zu einer Firma.

Je nach Betrieb arbeiten Küchenangestellte in verschiedenen Bereichen der Küche. Für die kalte Küche bereiten sie zum Beispiel Salate, Salatsaucen, kalte Vorspeisen und Cocktails zu. Sie machen auch Desserts wie Fruchtsalate, Cremes oder Kuchen. Die Speisen richten sie nach den Vorgaben ihres Betriebs schön an.

Küchenangestellte kochen Suppen und Saucen. Sie bereiten Beilagen wie Teigwaren, Reis oder Kartoffeln zu. Sie wissen, welche Gemüse gedünstet, gesiedet oder gratiniert am besten schmecken. Küchenangestellte braten Fleisch, grillieren Geflügel oder fritieren Fisch. Dabei wissen sie, welche Pfannen und Geräte verwendet werden müssen. Auch Fertiggerichte können sie korrekt zubereiten. Am Schluss bereiten sie die Teller vor und garnieren die Speisen mit passenden Zutaten.

Über Mittag und zum Abendessen herrscht in der Küche Hochbetrieb. Damit das Essen rasch zu den Gästen auf die Tische kommt, muss das Küchenteam gut zusammenarbeiten. Küchenangestellte kennen ihren Aufgabenbereich genau und erledigen ihre Arbeiten zuverlässig.

Sauberkeit ist in der Küche sehr wichtig. Nach dem Gebrauch reinigen die Küchenangestellten Messer, Schneidebretter, Pfannen, Geräte und Maschinen und räumen alles auf. Sie sorgen auch dafür, dass die Lebensmittel hygienisch aufbewahrt werden. Ausserdem müssen sie Vorschriften zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz einhalten.

**Berufsfeld 3**  
Gastgewerbe**Ausbildung****Grundlage**

Eidg. Verordnung vom  
7.12.2004

**Dauer**

2 Jahre

**Bildung in beruflicher Praxis**

In einem Restaurant, Hotel, Personalrestaurant, Spital oder Heim (mindestens 35 Wochen jährlich)

**Schulische Bildung**

1 Tag pro Woche an der  
Berufsfachschule

**Berufsbezogene Fächer**

Lebensmittelkunde, Kochkunde, Fachrechnen, Ernährungslehre, Menükunde, Betriebskunde

**Überbetriebliche Kurse**

Themen: Kalte Küche und Süssspeisen; Suppen, Gemüse und Stärkebeilagen; Eier- und Käsespeisen; Fischgerichte, Fonds, Saucen und Ableitungen; Fleisch, Geflügelgerichte und Saucen

**Abschluss**

Eidg. Berufsattest "Küchenangestellte/r EBA"