

Berufliche Grundbildung

Tätigkeiten

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

Köchinnen arbeiten in den Küchen von Restaurants, Hotels, Spitälern, Alterszentren oder Kantinen. Am Morgen planen sie als Erstes den Tagesablauf, damit alle Arbeitsschritte reibungslos funktionieren. Dann nehmen sie die angelieferten frischen und vorbereiteten Produkte entgegen. Die Köchinnen überprüfen, ob die Qualität einwandfrei ist und die gelieferte Menge mit den Angaben auf dem Lieferschein und der Bestellung übereinstimmt. Danach bereiten sie Geschirr und Geräte für die Zubereitung der geplanten Speisen vor und beginnen mit der Verarbeitung der Lebensmittel.

Köche beherrschen verschiedene Garmethoden wie dämpfen, schmoren, gratinieren, grillieren, sautieren und pochieren. Sie bereiten Suppen, Saucen, Reis und Mehlspeisen zu. In der kalten Küche richten sie Fleischplatten, Salate und Pasteten an. Im Bereich Patisserie stellen sie 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 bereiten sie flüssig bis sämig zu und würzen sie gut. 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 belastbar sein und ihre Arbeit gut planen. Sie sorgen für Sauberkeit und Ordnung und arbeiten nach den Vorschriften zur Hygiene, zum Arbeits-, Umwelt- und Brandschutz müssen strikte eingehalten werden.

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

Berufsfeld 3 Gastgewerbe



Ausbildung

Grundlage

Eidg. Verordnung vom 5.5.2009

Dauer

3 Jahre

Bildung in beruflicher Praxis

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

Schulische Bildung

- Im Jahresbetrieb: 1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule
- Im Saisonbetrieb: zweimal jährlich Blockunterricht 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

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während der Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht werden.

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis "Koch/Köchin EFZ"