

<b>Berufliche Grundbildung</b>	<b>Praktische Ausbildung nach INSOS</b>
	<b>Küchenangestellte/r PrA INSOS</b>
<b>Berufsbild</b>	<p>Die Küchenangestellten arbeiten in der Küche in Restaurants, Hotels, Heimen und Spitälern. Sie sind im Küchenteam tätig und bereiten einfache Speisen zu.</p> <p>Die Küchenangestellten arbeiten meist unregelmässig und manchmal bis spät abends. Viele arbeiten auch an Wochenenden und Feiertagen.</p>
	<b>Ausbildungsinhalte:</b>
<b>Kalte Küche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kalte Saucen</li> <li>- Einfache kalte Gerichte, kalte Vorspeisen, Salate und Garnituren</li> <li>- Kalte und gefrorene Süssspeisen, Teige und Massen</li> </ul>
<b>Warme Küche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suppen, Grundsaucen, Stärkebeilagen und Gemüse</li> <li>- Einfache Fischgerichte und Fonds herstellen</li> <li>- Einsatz und Verarbeitung von Kartoffeln, Pilzen, Getreidearten, Eiern, Kräutern und Gewürzen</li> <li>- Merkmale und Zubereitung von Geflügel und Schlachtfleisch</li> </ul>
<b>Gesunde Ernährung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenntnisse der gesunden Ernährung</li> <li>- Sachgemässe Lagerung von Lebensmitteln, verschiedene Lagermethoden</li> <li>- Früchtegruppen kennen, Einsatzmöglichkeiten aufzeigen</li> </ul>
<b>Betriebskunde</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsprozesse in der Küche erläutern</li> <li>- Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien sachgemäss einsetzen und reinigen</li> </ul>
<b>Menükunde, Fachrechnen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufbau und Funktion von Rezepten kennen, selbstständig erstellen oder anpassen</li> <li>- Einfache Menüs saisongerecht gestalten und berechnen</li> </ul>
<b>Hygiene, Arbeitssicherheit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Persönliche Hygiene, Betriebs- und Lebensmittelhygiene</li> <li>- Regelungen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz beschreiben und anwenden</li> </ul>
<b>Prüfung</b>	Am Schluss der Ausbildung wird nach erfolgreicher Prüfung in Theorie und Praxis ein Ausweis Praktische Ausbildung (PrA INSOS) abgegeben.
<b>Praktische Ausbildung PrA nach INSOS</b>	<p>Die Praktische Ausbildung PrA nach INSOS ist vorgesehen für Lernende, welche die Anforderungen der EBA-Ausbildung nicht erfüllen. Der offizielle EBA-Bildungsplan dient zwar als Grundlage, wird aber an die Fähigkeiten jedes einzelnen PrA-Lernenden angepasst.</p> <p>Die Praktische Ausbildung PrA nach INSOS dient als Vorbereitung auf eine Arbeitsstelle in der freien Wirtschaft oder auf eine Tätigkeit in einer geschützten Werkstätte gemäss IVG Art. 16, Abs. 2, Bst. a, sowie Rz 3010 und 3013 des Kreisschreibens über die Eingliederungsmassnahmen beruflicher Art (KSBE).</p>
<b>Weitere Infos</b>	<a href="http://www.insos.ch">www.insos.ch</a>