

Grundbildung**Berufsfeld 3**
Gastgewerbe**Tätigkeiten****Ausbildung**

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

GrundlageEidg. Verordnung vom
7.12.2004

Küchenangestellte arbeiten nach Anweisung des Kochs oder der Küchenchefin im Küchenteam eines Restaurants, Hotels, Heims oder Spitals. Sie bereiten die Zutaten für die verschiedenen Gerichte vor und stellen nach den Anweisungen des Küchenchefs oder der Küchenchefin einfache warme und kalte Speisen selbst her.

Dauer

2 Jahre

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 und richten diese appetitlich an.

Bildung in beruflicher Praxis

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

Küchenangestellte bereiten Suppen und Saucen, Eier- und Käsegerichte sowie Beilagen wie Teigwaren, Reis oder Kartoffeln zu. Sie wissen, welche Gemüse gedünstet, gesiedet, blanchiert oder gratiniert am besten schmecken. Küchenangestellte schmoren, braten, grillieren oder frittieren Fisch, Geflügel und Fleisch. Auf den Tellern richten sie die Speisen appetitlich an und garnieren sie mit entsprechenden Zutaten. Sie können Fertiggerichte richtig zubereiten.

Schulische Bildung

1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule

Während der Servicezeiten herrscht in der Küche Hochbetrieb. Damit das Essen rasch zu den Gästen auf die Tische kommt, muss Hand in Hand im Team gearbeitet werden. 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.

Berufsbezogene Fächer:
Lebensmittelkunde, Kochkunde, Fachrechnen, Ernährungslehre, Menükunde, Betriebskunde

Überbetriebliche Kurse

zu verschiedenen Themen

Abschluss

Eidg. Berufsattest "Küchenangestellte/r EBA"

Voraussetzungen

Vorbildung

Abgeschlossene Volksschule

Anforderungen

- guter Geschmacks- und Geruchssinn
- geschickt mit den Händen
- gut im Organisieren
- teamfähig
- fantasievoll
- hygienebewusst
- gute Gesundheit
- belastbar

Weiterbildung

Kurse

Die Berufsverbände bieten Kurse an.

Koch/Köchin EFZ

2 Jahre

Küchenangestellte EBA mit dem eidg. Berufsattest können eine verkürzte Grundbildung als Koch/Köchin EFZ machen (Einstieg ins 2. Grundbildungsjahr).

Danach sind die gleichen Weiterbildungen möglich wie für Koch/Köchin EFZ.

Berufsverhältnisse

Küchenangestellte EBA sind in Restaurants, Hotels und Personalrestaurants, in Heimen und Spitälern tätig.

Sie arbeiten meist unregelmässig und manchmal bis spät-abends. Viele arbeiten auch an Wochenenden und Feiertagen.

Küchenangestellte sollten intensiv nach einem Ausbildungsplatz suchen und auch bereit sein, die Grundbildung beispielsweise in einer ländlichen Region zu machen.

Die Schnupper- und Lehrstellenvermittlung der Branche (www.berufe-gastgewerbe.ch) hilft Interessierten bei der Suche nach Angeboten in allen Sprachregionen der Schweiz. Motivierte und flexible Küchenangestellte haben gute Chancen, nach der Ausbildung eine Stelle zu finden.

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

Verwandte Berufe

Berufsfeld/SD

Restaurationsangestellte/r EBA	3	0.220
Hotellerieangestellte/r EBA	3	0.220
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA	2	0.210

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lehrstellen