

Berufliche Grundbildung

Tätigkeiten

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

Sie üben je nach Betrieb folgende Tätigkeiten aus:

Speisen zubereiten

- Salate, Salatsaucen, kalte Vorspeisen und Cocktails zubereiten
- Beilagen wie Teigwaren, Reis oder Kartoffeln kochen
- Fleisch braten, Geflügel grillieren oder Fisch frittieren
- Desserts wie Fruchtsalate, Cremes oder Kuchen zubereiten
- Speisen nach Vorgaben des Betriebs schön anrichten
- auf Anweisung von Vorgesetzten arbeiten und Anweisungen umsetzen
- wissen, welche Zubereitungsarten zu welchem Gemüse, Fleisch oder Fisch am besten passen
- wissen, welche Pfannen verwendet werden müssen

Arbeitsplatz sauberhalten

- Messer, Schneidebretter, Pfannen, Geräte und Maschinen gut reinigen und alles aufräumen
- Lebensmittel hygienisch aufbewahren
- Vorschriften zu Arbeits- und Gesundheitsschutz einhalten

Berufsfeld 3
Gastgewerbe, Hotellerie



Ausbildung

Grundlage

Eidg. Verordnung vom
7.12.2004 (Stand am 1.1.2018)

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

Zu verschiedenen 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"

Voraussetzungen

Vorbildung

- obligatorische Schule abgeschlossen

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

Küchenangestellte EBA 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 arbeiten in Restaurants oder in Küchen von Hotels, Firmen, Heimen und Spitälern. Sie haben meist unregelmässige Arbeitszeiten und arbeiten auch abends, am Wochenende und an Feiertagen. Wer eine Lehrstelle sucht, sollte auch bereit sein, in einer ländlichen Region zu arbeiten. Motivierte und flexible Küchenangestellte haben gute Chancen, nach der Ausbildung eine Stelle zu finden.

Weitere Informationen

Berufsinformationen und Lehrstellen aus Hotellerie und Gastronomie

www.berufehotelgastro.ch

GastroSuisse

Verband für Hotellerie und Restauration

8046 Zürich

Telefon: +41 848 377 111

www.gastrosuisse.ch

HotellerieSuisse

3001 Bern

Telefon: +41 31 370 42 83

www.hotelleriesuisse.ch

Allgemeine Informationen:

www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:

www.berufsberatung.ch/lena

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Restaurantangestellte/r EBA

3 / 0.220.33.0

Hotellerieangestellte/r EBA

3 / 0.220.31.0

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA

2 / 0.210.50.0