berufsberatung
.ch

Cuschiniera AFQ
Cuschinier AFQ

Gastronomie, Hotellerie | Nahrung

Cuschiniers e cuschinieras lavuran en la cuschina da manaschis da gastronomia. Els prendan cunter victualias, las cuschinan tar spaisas chaudas e fraidas e las preparan a moda decorativa. Ultra da quai guardan els per in andament da lavur speditiv tranter il persunal da cuschina ed il persunal dal service.

Incumbensas

Lavurs

Cuschiniers e cuschinieras lavuran en cuschinas da restaurants, ospitals, chasas d'attempads u cantinas. Cura ch'els vegnan la damaun a la lavur, planiseschan els l'emprim il decurs dal di per che tut ils pass da lavur funcziunian per las proximas uras a moda speditiva. Lura controlleschan els ils products ch'èn vegnids furnì sin lur frestgadad. L'incumbensa da cuschiniers è da controllar, sche la qualitad è acceptabla e sche la quantitad furnida constat cun las indicaziuns sin il scrit da furniziun respectivamain cun l'empustaziun. Suenter preparan els la vaschella da cuschinar ed ils utensils e cumenzan cun l'elavuraziun da las victualias.

Cuschiniers dovran differentas tecnicas da lavur. Latiers tutgan per exempel coier cun vapur, pargialar, gratinar, grillar, brassar curtamain e poschar. Els preparan schuppas, sosas, fonds e garnituras da legums sco er ris e spaisas da farina. En la cuschina fraida preparan els plattas da charn, salatas e pastetas, sin il champ da la patissaria creeschan els differentas pastizarias dultschas u saladas.

Cuschiniers che lavuran al post da l'entremetier èn responsabels per garnituras sco spaisas da legums, schuppas, farina, ovs e chaschiel. Sco gardemanger lavuran els en la cuschina fraida cun charn, pesch, giaglinom e selvaschina e preparan avantpasts sco mousse da salmun e tatar da bov, preparan dentant era salatas. Al post dal sosier vegnan preparadas tratgas da charn, da peschs e tratgas cun giaglinom. Las sosas che tutgan latiers ston esser liquidas enfin consistentas e bain cundidas. Per il dessert a la fin preparan els spaisas dultschas sco glatschs, sorbets e cremas.

Durant las uras da mangiar èsi hectic en cuschina. Surtut durant il mezdi stiman ils giasts in servetsch speditiv. Per che tut funcziunia senza difficultads tranter cuschina e persunal dal service ston cuschiniers esser resistents a strapatschs e planisar bain lur lavur. Els procuran per nettezza ed urden ed observan las perscripziuns pertutgant igiena, protecziun da lavur, da l'ambient e cunter incendis.

En la cuschina regia ina clera ierarchia, a la testa maina il schef da cuschina u la scheffa da cuschina il manaschi ed il schefcuschinier u la schefcuschiniera deleghescha la lavur vi da la platta da cuschinar.

Ambient da lavur

Cuschiniers chattan bunas plazzas en manaschis d’hotel, restaurants, ospitals, chasas d’abitar publicas e restaurants da persunal.

Il temp da lavur è irregular e po durar enfin la saira tard. Dumengias e firads pretendan savens in engaschi spezial, cunquai ch’i regia durant quest temp dapli truscha.

Pretensiuns e interess

Pretensiuns

- Fitg bun gust e bun nas
- Prontezza da lavurar durant uras irregularas u servetschs da notg
- Resistenza cunter stress
- Senn per igiena e per nettezza
- Abilitad da lavurar en in team
- Inschign manual
- Moda da lavurar svelta
- Resistenza corporala

Interess

- Lavurar cun victualias
- Lavurar cun ils mauns
- Experimentar, perscrutar
- Planisar, organisar

Furmaziun

La scolaziun vegn fatga sco emprendissadi en in manaschi.

Manaschis

En in restaurant, hotel, ospital, chasa u restaurant da persunal (u en in manaschi da l’onn u da stagiun; durant almain 35 emnas mintg’onn)

Scola

- En in manaschi da l’onn: 1 di per emna a la scola professiunala
- En in manaschi da stagiun: 2 giadas per onn instrucziun en bloc durant curs professiunals interchantunals (4 fin 5 emnas)

Curs odaifer il manaschi

Tar differents temas

Durada

3 onns

Cundiziuns d'admissiun

Maturitad professiunala

Scola populara cun pretensiuns mediocras u autas

Pussaivel durant l’emprendissadi u suenter la furmaziun da basa

Titel da finiziun

Cuschinier / Cuschiniera AFQ

Furmaziun cuntinuanta

Curs

Purschidas da federaziuns professiunalas e scolas spezialisadas superiuras

Furmaziun da basa scursanida

Cuschinier / cuschiniera da dieta AFQ, spezialist / spezialista da restauraziun AFQ, spezialist / spezialista d’hotellaria AFQ, pasterner / pasternera pastizier / pastiziera confisier / confisiera AFQ, spezialist / spezialista da charn AFQ

Examen professiunal (EP)

Cun certificat professiunal federal: schefcuschinier / schefcuschinera, manader da gestiun / manadra da gestiun gastro

Examen professiunal superiur (EPS)

Schef da cuschina / scheffa da cuschina dipl, manader / manadra dipl. da la gastronomia da cuminanza

Scola spezialisada superiura (SSS)

Hotelier / hoteliera dipl., restauratur / restauratura dipl. SSS

Scola auta spezialisada (SAS)

Bachelor of Science (SAS) en tecnologia da victualias, Bachelor of Science (SAS) in International Hospitality Management

Professiuns sumegliantas

Professiun
Spezialist / Spezialista da restaurant AFQ

https://berufsberatung.ch/de/rm/professiun/spezialist-spezialista-da-restaurant-afq

Professiun
Spezialist / Spezialista d'hotellaria e d'economia da chasa AFQ

https://berufsberatung.ch/de/rm/professiun/spezialist-spezialista-dhotellaria-e-deconomia-da-chasa-afq

Professiun
Spezialist / Spezialista da la gastronomia da sistem AFQ

https://berufsberatung.ch/de/rm/professiun/spezialist-spezialista-da-la-gastronomia-da-sistem-afq

Professiun

Spezialist / Spezialista da products da charn AFQ

https://berufsberatung.ch/de/rm/professiun/spezialist-spezialista-da-products-da-charn-afq

Professiun

Pasterner - Pastizier - Confisier / Pasternera - Pastiziera - Confisiera AFQ

https://berufsberatung.ch/de/rm/professiun/pasterner-pastizier-confisier-pasternera-pastiziera-confisiera-afq

Ulteriuras infurmaziuns

Swissdoc Nummer

0.220.13.0

Ulteriurs links

GastroSuisse (https://www.gastrosuisse.ch)

Hotelleriesuisse (https://www.berufehotelgastro.ch)

Berufsbildungszentrum Hotel & Gastro formation (https://www.hotelgastro.ch)

Basa legala (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79009?lang=de)