berufsberatung
.ch

Küchenangestellte EBA
Küchenangestellter EBA

Gastronomie, Hotellerie | Nahrung

Als Küchenangestellte oder Küchenangestellter arbeitest du in Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen oder sozialen Einrichtungen im Team mit dem Koch oder der Köchin. Du nimmst Waren und Lebensmittel entgegen und hilfst bei der Zubereitung der Gerichte. Du verwendest passende Gewürze und richtest das Essen auf den Tellern schön an.

Aufgaben

Gerichte zubereiten

- Arbeitsplatz, Zubehör und Geräte für das Kochen vorbereiten
- Lebensmittel schälen, waschen und schneiden
- Gerichte zubereiten, zum Beispiel Vorspeisen, Salate, Beilagen, Desserts und Saucen
- Beim Kochen von warmen Gerichten mithelfen, etwa Suppen, Gemüse oder Fleisch
- Gerichte sorgfältig anrichten und garnieren und an das Servicepersonal weitergeben

Küchenbetrieb organisieren

- Menüs je nach Saison, verfügbaren Produkten, Art der Kundschaft oder Veranstaltung planen
- Kosten und Verkaufspreise der Menüs berechnen
- abschätzen, wie viele Lebensmittel benötigt werden, je nach Reservierungen und erwarteten Verkäufen
- Bestellungen machen und dabei das saisonale Angebot, die Kosten und die Lagerbestände beachten
- beim Einkauf von Lebensmitteln mithelfen und dabei auf gesunde Ernährung achten
- gepflegt auftreten und mit Mitarbeitenden, Gästen und Lieferanten kommunizieren

Kontrolllieren und reinigen

- auf Hygiene, Sauberkeit und Ordnung in der Küche achten, zum Beispiel reinigen und aufräumen
- darauf achten, dass keine Lebensmittel verschwendet werden
- Sicherheitsregeln einhalten, um Unfälle zu vermeiden
- Abfälle gemäss Vorgaben entsorgen oder recyceln

Arbeitsumgebung

Als Küchenangestellte oder Küchenangestellter arbeitest du in der Küche. Das Arbeitstempo ist hoch und manchmal stressig. Die Arbeitszeiten sind unregelmässig. Häufig arbeitest du, an Wochenenden und Feiertagen.

Du arbeitest in Restaurants, Hotels oder Kantinen. Du kannst in verschiedenen Küchen, auch im Ausland, arbeiten. Dabei kannst du neue Arbeitsmethoden und Esskulturen kennenlernen.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchsinn
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten oder Nachtschichten
- Stressresistenz
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Teamfähigkeit
- Manuelles Geschick
- Schnelle Arbeitsweise
- Körperliche Widerstandsfähigkeit

Interessen

- Mit Nahrungsmitteln arbeiten
- Mit den Händen arbeiten
- Experimentieren, forschen
- Planen, organisieren

Ausbildung

Die Ausbildung wird als Lehre in einem Betrieb gemacht.

Betrieb

Praktische Ausbildung in einem Restaurant, Hotel oder einer Kantine: 4 Tage pro Woche

Schule

1 Tag pro Woche an den kantonalen Berufsfachschulen

Überbetriebliche Kurse

In mehreren Kantonen: 16 Tage während 2 Jahren

Dauer

2 Jahre

Zulassung

obligatorische Schule abgeschlossen

Abschluss

Küchenangestellter / Küchenangestellte EBA

Weiterbildung

Kurse

Angebote der Verbände **GastroSuisse** (https://gastrosuisse.ch/de/bildung/seminare) oder **Hotel & Gastro formation Schweiz** (https://www.hotelgastro.ch/bildungsangebote)

Zusatzlehre

Als Küchenangestellte oder Küchenangestellter EBA kannst du in der Regel eine verkürzte Lehre als **Koch/Köchin EFZ** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/koch-koechin-efz) machen.

Ähnliche Berufe

Beruf
Systemgastronomiepraktiker/in EBA

https://berufsberatung.ch/de/berufe/systemgastronomiepraktiker-in-eba

Beruf
Restaurantangestellte/r EBA

https://berufsberatung.ch/de/berufe/restaurantangestellte-r-eba

Beruf
Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA

https://berufsberatung.ch/de/berufe/praktiker-in-hotellerie-hauswirtschaft-eba

Beruf
Fleischfachassistent/in EBA

https://berufsberatung.ch/de/berufe/fleischfachassistent-in-eba

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

https://berufsberatung.ch/de/berufe/baecker-in-konditor-in-confiseur-in-eba

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.220.32.0

Weiterführende Links

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

Arbeitgeberverband der Hotellerie und Gastronomie

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

Organisation der Arbeitswelt: Aus- und Weiterbildungen in Hotellerie und Gastronomie

HotellerieSuisse (https://www.hotelleriesuisse.ch/de)

Verband der Schweizer Beherbergungsbetriebe

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79025?lang=de)