Küchenangestellter EBA
Küchenangestellte EBA

Berufliche Grundbildung

Berufsfeld 3
Gastgewerbe, Hotellerie

Tätigkeiten

Küchenangestellte arbeiten unter der Leitung einer Köchinnen oder eines Kochs. Sie nehmen Lebensmittel entgegen und arbeiten bei der Zubereitung von Gerichten mit. Sie richten das Essen auf den Tellern schön an.

Sie üben folgende Tätigkeiten aus

Gerichte zubereiten
- Arbeitsplatz und Geräte vorbereiten
- Lebensmittel schälen, waschen und schneiden
- kalte Speisen wie Salate, Desserts, Saucen und Gebäck zubereiten
- mithelfen, warme Gerichte zu kochen, zum Beispiel Suppen, Gemüse oder Fleisch
- Gerichte schön anrichten
- Gerichte an das Servicepersonal weitergeben

Organisation
- Menüs je nach Jahreszeit und verfügbaren Produkten planen
- dabei auch schauen, was zu den verschiedenen Gästen oder zur Veranstaltung passt
- Kosten berechnen und Preise für die Menüs festlegen
- Mengen abschätzen und dabei schauen, wie viele Reservationen es hat
- Bestellungen machen

Ordnung halten
- Lieferungen kontrollieren, das heisst prüfen, ob die Menge und Qualität stimmt
- Lebensmittel richtig lagern
- Küchengeräte, Pfannen und Messer reinigen
- Küche aufräumen
- sorgfältig mit den Lebensmitteln umgehen, damit sie nicht verschwendet werden
- Sicherheitsvorschriften beachten
- Abfälle richtig trennen und entsorgen

Ausbildung

Bildung in beruflicher Praxis
In einem Restaurant, Hotel oder einer Kantine.

Schulische Bildung
1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule.

Überbetriebliche Kurse
Berufliche Grundlagen erlernen, vertiefen und üben, 16 Tage während 2 Jahren.

Dauer
2 Jahre

Inhalt
- Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten
- Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit
- Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe
- Auftreten und Kommunizieren

Abschluss
Küchenangestellte/r EBA

Voraussetzungen

Vorbildung
- obligatorische Schule abgeschlossen

Anforderungen
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- geschickt mit den Händen
- guter Geschmacks- und Geruchssinn
- gut im Organisieren
- teamfähig
- hygienebewusst
- belastbar
- gute Gesundheit

Weiterbildung

Kurse
Angebote von Fach- und Berufsfachschulen, höheren Fachschulen sowie von Gastrosuisse oder Hotel & Gastro formation Schweiz.

Zusatzlehre
Küchenangestellte EBA können in der Regel eine verkürzte Lehre als Koch/Köchin EFZ machen. Danach sind die gleichen Weiterbildungen möglich wie für Koch/Köchin EFZ.

Siehe auch den Film zum Beruf Koch/Köchin EFZ.

Berufsverhältnisse

Küchenangestellte arbeiten mit einem Küchenchef zusammen oder sind Teil eines Küchenteams, das von einer Küchenchefin geleitet wird. Die Arbeitszeiten sind oft unregelmässig. Sie arbeiten am Abend, an Wochenenden und an Feiertagen. Je nach Arbeitsort müssen sie im Sommer oder im Winter länger arbeiten. Das Arbeitstempo ist hoch und manchmal stressig.

Küchenangestellte arbeiten in Gastronomiebetrieben wie Restaurants, Hotels, Spitals, Altersheimen oder Kantinen.

Weitere Informationen

Berufsinformationen und Lehrstellen aus Hotellerie und Gastronomie
8046 Zürich
www.berufehotelgastro.ch

GastroSuisse
8046 Zürich
www.gastrosuisse.ch

HotellerieSuisse
3001 Bern
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
Systemgastronomiepraktiker/in EBA	3 / 0.220.48.0
Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA	3 / 0.230.11.0
Hotellerieangestellte/r EBA	3 / 0.230.11.0
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA	2 / 0.210.50.0
Fleischfachassistent/in EBA	2 / 0.210.47.0
Koch/Köchin EFZ	3 / 0.220.13.0

© 2025 berufsberatung.ch, SDBB, Bern
SDBB Vertrieb, vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch