

Berufliche Grundbildung**Tätigkeiten**

Küchenangestellte arbeiten zum Beispiel in Restaurants, Hotels, Kantinen oder Spitälern. Sie arbeiten mit Köchinnen und Köchen zusammen. Sie nehmen Lebensmittel entgegen und arbeiten bei der Zubereitung von Gerichten mit. Sie wissen, woher die Lebensmittel stammen, wie man sie zubereitet und welche Gewürze dazu passen. Sie richten das Essen auf den Tellern schön an.

Sie üben folgende Tätigkeiten aus

Gerichte zubereiten

- Arbeitsplatz und Werkzeuge vorbereiten
- Lebensmittel schälen, waschen und schneiden
- Salate, Desserts, Saucen und Gebäck zubereiten
- mithelfen, warme Gerichte zu kochen, z. B. Suppen, Gemüse oder Fleisch
- Gerichte garnieren und 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 zum Beispiel schauen, wie viele Reservationen es hat
- Bestellungen machen, möglichst günstig und saisonal
- mit Mitarbeitenden, Gästen und Lieferanten in Kontakt sein
- gepflegt auftreten

Ordnung halten

- Lieferungen kontrollieren, das heisst schauen, ob die Menge und Qualität stimmt
- Lebensmittel sauber und korrekt lagern
- Küchengeräte, Pfannen und Messer reinigen
- Küche aufräumen
- sorgfältig mit den Lebensmitteln umgehen, damit sie nicht verschwendet werden
- schauen, dass keine Unfälle passieren
- Abfälle richtig trennen und entsorgen

Berufsfeld 3
Gastgewerbe, Hotellerie

**Ausbildung**

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

Lerninhalte

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

Überbetriebliche Kurse

Praktisches Erlernen, Vertiefen und Üben beruflicher Grundlagen, 16 Tage während 2 Jahren.

Abschluss
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

Angebote von Berufsverbänden, Fach- und Berufsfachschulen und höheren Fachschulen

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](#).

Berufsverhältnisse

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

Küchenangestellte arbeiten in Gastronomiebetrieben wie Restaurants, Hotels, Kantinen oder sozialen Einrichtungen.

Weitere Informationen

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

GastroSuisse
8046 Zürich
www.gastrouisse.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
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA	2 / 0.210.50.0
Koch/Köchin EFZ	3 / 0.220.13.0
Hotellerieangestellte/r EBA	3 / 0.230.11.0