

Berufliche Grundbildung**Tätigkeiten**

Köchinnen und Köche kochen kalte und warme Gerichte für Gäste in Restaurants, Hotels oder Spitälern, zum Beispiel Salate, Vorspeisen, Saucen, Fleisch, Fisch und Desserts. Die Berufsleute bestellen Lebensmittel, prüfen die Qualität und lagern sie. Dabei beachten sie die Hygienevorschriften. Sie stellen auch Speisekarten zusammen und präsentieren und garnieren Gerichte.

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Gerichte vorbereiten und kochen

- Menüs vorbereiten, dabei die Saison, Region, Vorlieben der Kundschaft und Ernährungstrends beachten
- neue Rezepte kreieren und dafür neue Zutaten ausprobieren
- schauen, dass die Gerichte gesund und ausgewogen sind
- Arbeitsplatz und Geräte für die Zubereitung von Speisen vorbereiten
- Gemüse waschen, schälen und schneiden, Fleisch vorbereiten und die Menge der verschiedenen Zutaten berechnen
- Suppen, Salate, Fleischgerichte, Gemüse oder Desserts zubereiten und dafür passende Küchengeräte, Messer und Pfannen brauchen
- verschiedene Zubereitungsmethoden anwenden, zum Beispiel kochen, sautieren, dämpfen, schmoren, gratinieren und braten
- Gerichte sorgfältig anrichten und dem Servicepersonal übergeben

Organisatorische und administrative Aufgaben erledigen

- abschätzen, wie viele Lebensmittel bestellt werden müssen und dabei auf Anzahl Reservationen achten
- Kosten und Nährwerte der Gerichte berechnen
- Herkunft und Frische der Lebensmittel kontrollieren, sie gemäss Vorschrift lagern und dabei die Verfallsdaten berücksichtigen
- Angebote für Gäste und für Anlässe planen und organisieren
- in Fremdsprachen kommunizieren mit Gästen oder Mitarbeitenden und Lieferanten
- regelmässig prüfen, dass alle Orte sauber und hygienisch sind, zum Beispiel die Lagerräume oder Essbereiche, und die Prüfung in Kontrolllisten eintragen
- Abfälle sortieren und umweltgerecht entsorgen

Berufsfeld 3
Gastgewerbe, Hotellerie

**Ausbildung****Bildung in beruflicher Praxis**

In einem Restaurant, Hotel oder in einer Kantine.

Schulische Bildung

- Lehre in einem Jahresbetrieb: 1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule
- Lehre in einem Saisonbetrieb: Blockunterricht in interkantonalen Fachklassen

Schulische Vollzeitausbildung

- École professionnelle commerciale et artisanale, Sitten (VS)
- Centre d'orientation et de formation professionnelles, Lausanne (VD)

Mehr Informationen:

berufsberatung.ch/schulen

Überbetriebliche Kurse

Berufliche Grundlagen erlernen, vertiefen und üben, 20 Tage während 3 Jahren.

Dauer

3 Jahre

Inhalt

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

Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen können die Lernenden zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besuchen.

Abschluss

Koch/Köchin EFZ

Voraussetzungen

Vorbildung

- obligatorische Schule abgeschlossen

Anforderungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Fähigkeit zur Koordination von Arbeitsabläufen
- Kreativität und Experimentierfreude
- geschickte Hände
- ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- robuste Gesundheit (Arbeit vorwiegend im Stehen)
- Belastbarkeit in hektischen Situationen

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Fach- und Berufsfachschulen, höheren Fachschulen sowie von [Gastrosuisse](#) oder [Hotel & Gastro formation Schweiz](#).

Zusatzlehre

Köche und Köchinnen EFZ können in der Regel eine verkürzte Lehre im gleichen Berufsfeld machen, zum Beispiel als [Restaurantfachmann/-frau EFZ](#), [Fachmann/-frau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ](#), [Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ](#) oder [Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ](#).

Berufsprüfung (BP)

Mit eidg. Fachausweis, zum Beispiel:

- Diätkoch/-köchin
- Chefkoch/-köchin
- Gastro-Betriebsleiter/in

Höhere Fachprüfung (HFP)

Zum Beispiel:

- Küchenchef/in mit eidg. Diplom
- Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom
- Gastro-Unternehmer/in mit eidg. Diplom

Höhere Fachschule (HF)

Bildungsgänge in verwandten Fachbereichen, zum Beispiel dipl. Hotelier/e-Gastronom/in HF oder dipl. Lebensmitteltechnikerin HF.

Fachhochschule (FH)

Studiengänge in verwandten Bereichen, zum Beispiel Bachelor of Science in Food Science oder in International Hospitality Management. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Berufsverhältnisse

Köchinnen und Köche arbeiten alleine oder als Teil des Küchenteams unter der Leitung einer Chefköchin. In kleinen Restaurants machen sie fast alles selbst, in grossen Restaurants spezialisieren sie sich auf einen bestimmten Bereich, zum Beispiel auf Fleisch oder Saucen. Das Arbeitstempo ist hoch. Die Berufsleute haben unregelmässige Arbeitszeiten. Sie arbeiten am Abend, an Wochenenden und an Feiertagen. In der Regel haben sie zwei Tage pro Woche frei.

Köchinnen und Köche finden in Hotels, Restaurants, Spitälern, Kantinen, sozialen Einrichtungen oder auf Schiffen und bei Fluggesellschaften Arbeit. Sie können in verschiedenen Ländern und Arten von Restaurants arbeiten und so andere Arbeitsmethoden und Essgewohnheiten kennenlernen. Mit der entsprechenden Weiterbildung können die Berufsleute verantwortungsvolle Positionen übernehmen, zum Beispiel Chefkoch, Sous-Chef oder Geschäftsleiterin.

Weitere Informationen

HotellerieSuisse
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

GastroSuisse
8046 Zürich
www.gastrosuisse.ch

Hotel & Gastro formation
6353 Weggis
www.hotelgastro.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lena

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Restaurantfachmann/-frau EFZ	3 / 0.220.28.0
Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ	3 / 0.220.43.0
Fachmann/-frau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ	3 / 0.230.6.0
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ	2 / 0.210.4.0
Fleischfachmann/-frau EFZ	2 / 0.210.20.0
Küchenangestellte/r EBA	3 / 0.220.32.0