

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

- Gerichte und Menüs kochen und dabei schauen, was Saison hat, welche Vorlieben die Kundschaft hat und welche Ernährungstrends wichtig sind
- typische Produkte der Regionen kennen und berücksichtigen
- neue Rezepte kreieren und dafür auch neue Zutaten ausprobieren
- schauen, dass die Gerichte gesund und ausgewogen sind
- den Arbeitsplatz vorbereiten, also das sogenannte «Mise en place» machen
- 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 brauchen, zum Beispiel kochen, sautieren, dämpfen, schmoren, gratinieren und braten
- Gerichte sorgfältig anrichten und garnieren und dann dem Servicepersonal übergeben

Organisatorische und administrative Aufgaben erledigen

- abschätzen, wie viel von was bestellt werden muss und sich dabei auf Reservationen und Einschätzungen stützen
- Kosten und Nährwerte der Gerichte berechnen
- Herkunft und Frische der Lebensmittel kontrollieren, sie gemäss Vorschrift lagern und dabei die Lager- und Verfallsdaten berücksichtigen
- Angebote für verschiedene Gäste und für spezielle Anlässe planen und organisieren
- digitale Systeme bei Bestellungen, Berechnungen und Planungen brauchen
- mit Mitarbeitenden, Gästen und Lieferanten kommunizieren, manchmal auch in einer Fremdsprache
- für Hygiene, Ordnung und Sicherheit in der Küche sorgen
- regelmässig prüfen, dass alle Orte sauber und hygienisch sind, zum Beispiel die Lagerräume oder Essbereiche und die Prüfung in Kontrolllisten eintragen
- gebrauchte Geräte reinigen und ordnen
- Abfälle reduzieren und umweltgerecht entsorgen

Berufsfeld 3
Gastgewerbe, Hotellerie

**Ausbildung**

Dauer
3 Jahre

Bildung in beruflicher Praxis
In einem Restaurant, Hotel, Personalrestaurant, Spital oder Heim (mindestens 35 Wochen jährlich)

Schulische Bildung

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

Schulische Vollzeitausbildung

- Albisbrunn, Hausen am Albis/ZH
- École professionnelle commerciale et artisanale, Sitten/VS
- Centre d'orientation et de formation professionnelles, Lausanne

Mehr Informationen:
berufsberatung.ch/schulen

Berufsbezogene Fächer

- 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, 20 Tage während 3 Jahren.

Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während der Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht werden.

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 Berufsverbänden, Fach- und Berufsfachschulen und höheren Fachschulen.

Zusatzlehre

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

Berufsprüfung (BP)

Z. B. Diätkoch/-köchin mit eidg. Fachausweis, Chefkoch/-köchin mit eidg. Fachausweis, Gastro-Betriebsleiter/in mit eidg. Fachausweis

Höhere Fachprüfung (HFP)

Z. B. Küchenchef/in mit eidg. Diplom, Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom oder Gastro-Unternehmer/in mit eidg. Diplom

Höhere Fachschule

Dipl. Hotelier/e-Gastronom/in HF

Fachhochschule

Studiengänge in verwandten Bereichen, z. B. Bachelor of Science in Lebensmitteltechnologie 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

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