

Grundbildung**Berufsfeld 3**
Gastronomie**Tätigkeiten**

Küchenangestellte arbeiten in der Küche in Restaurants, Hotels, Heimen und Spitälern. Sie sind im Küchenteam tätig und bereiten einfache Speisen zu.

Küchenangestellte arbeiten nach Anweisung des Kochs oder der Küchenchefin im Küchenteam eines Restaurants, Hotels, Heims oder Spitals. Sie bereiten die Zutaten für die verschiedenen Gerichte vor und stellen nach den Anweisungen des Küchenchefs oder der Küchenchefin einfache warme und kalte Speisen selbst her.

Je nach Betrieb arbeiten Küchenangestellte in verschiedenen Bereichen der Küche. Für die kalte Küche bereiten sie zum Beispiel Salate, Salatsaucen, kalte Vorspeisen und Cocktails zu. Sie machen auch Desserts wie Fruchtsalate, Cremes oder Kuchen und richten diese appetitlich an.

Küchenangestellte bereiten Suppen und Saucen, Eier- und Käsegerichte und Beilagen wie Teigwaren, Reis oder Kartoffeln zu. Sie wissen, welche Gemüse gedünstet, gesiedet, blanchiert oder gratiniert am besten schmecken. Küchenangestellte schmoren, braten, grillieren oder frittieren Fisch, Geflügel und Fleisch. Teilweise richten sie auch die Teller an und garnieren sie. Sie können Fertiggerichte richtig zubereiten.

Während der Servicezeiten herrscht in der Küche Hochbetrieb. Damit das Essen rasch zu den Gästen auf die Tische kommt, muss Hand in Hand im Team gearbeitet werden. Sauberkeit ist in der Küche sehr wichtig. Nach dem Gebrauch reinigen die Küchenangestellten Messer, Schneidebretter, Pfannen, Geräte und Maschinen und räumen alles auf. Sie sorgen auch dafür, dass die Lebensmittel hygienisch aufbewahrt werden. Ausserdem müssen sie Vorschriften zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz einhalten.

Ausbildung

Grundlage
Eidg. Verordnung vom
7.12.2004

Dauer
2 Jahre

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

Schulische Bildung
Je nach Kanton verschieden: 1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule oder 2 interkantonale Fachkurse pro Jahr zu je 5 Wochen in einem Schulhotel

Berufsbezogene Fächer:
Lebensmittelkunde, Kochkunde, Fachrechnen, Ernährungslehre, Menükunde, Betriebskunde

Überbetriebliche Kurse
zu verschiedenen Themen

Abschluss
Eidg. Berufsattest "Küchenangestellte/r EBA"

Voraussetzungen

Vorbildung

Abgeschlossene Volksschule

Anforderungen

- guter Geschmacks- und Geruchssinn
- geschickt mit den Händen
- gut im Organisieren
- teamfähig
- fantasievoll
- hygienebewusst
- gesund und belastbar

Weiterbildung

Kurse

Die Berufsverbände bieten Kurse an

Koch/Köchin

2 Jahre
(Küchenangestellte mit dem eidg. Berufsattest können eine verkürzte Grundbildung als Koch/Köchin machen)

Danach sind die gleichen Weiterbildungen möglich wie für den Koch und die Köchin.

Berufsverhältnisse

Küchenangestellte sind in Restaurants, Hotels und Personalrestaurants, in Heimen und Spitälern tätig.

Sie arbeiten meist unregelmässig und manchmal bis spät-abends. Viele arbeiten auch an Wochenenden und Feiertagen.

Küchenangestellte sollten intensiv nach einem Ausbildungsplatz suchen und auch bereit sein, die Grundbildung in ländlichen Regionen oder in einem Tourismusgebiet zu machen.

Die Berufsverbände führen eine Liste mit Adressen von Betrieben, in denen eine Schnupperlehre und eine Grundbildung gemacht werden kann.

Motivierte und flexible Küchenangestellte haben gute Chancen, nach der Ausbildung eine Stelle zu finden.

Weitere Informationen

GastroSuisse
Verband für Hotellerie und
Restauration
Nachwuchsmarketing
8046 Zürich
Tel: 0848 377 111
www.berufe-gastgewerbe.ch

hotelleriesuisse
Nachwuchsmarketing
3001 Bern
Tel: 031 370 41 11
www.berufe-gastgewerbe.ch

Verwandte Berufe

Berufsfeld/SD

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Restaurationsangestellte/r EBA
Hotellerieangestellte/r EBA

3 0.220
3 0.220

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lehrstellen