

Koch / Köchin EFZ

ausnehmen, spicken, braten, schmoren, panieren, kochen, gratinieren

Köche und Köchinnen bereiten Lebensmittel auf unterschiedlichste Weisen zu. In diesem Sinne sind sie Entremétiers (Beilagen), Gardemangers (kalte Platten), Rôtisseurs (Grilladen), Sauciers (für Fleisch und Saucen) oder Pâtissiers (Desserts) in einem. Sie kochen, schmoren, dämpfen, gratinieren, sautieren oder pochieren alle Arten von Speisen zu Vorspeisen, Hauptmahlzeiten, Desserts oder kalten Platten.

Köche und Köchinnen sorgen für eine schonende und schmackhafte Zubereitung von Gemüse, Fleisch, Fisch, Obst, Süssspeisen usw. und

richten die Teller kreativ an. Ob in kleinen Betrieben oder in grossen Hotels, Restaurants, Spitälern oder Heimen, die klare Verteilung der Aufgaben im Team ist wichtig.

Deshalb werden die Abläufe genau besprochen. Denn während der Essenszeiten kann es in der Küche hektisch und laut werden. Die Gäste erwarten, dass ihre Bestellung rasch und einwandfrei auf den Tisch kommt.

Doch Köche und Köchinnen beherrschen ihre Aufgaben, kennen die Abläufe und arbeiten Hand in Hand mit dem Service zusammen.

Was und wozu?

- ▶ Damit der hungrige Gast nach der Bestellung nicht lange auf sein Essen warten muss, beginnt der Koch seinen Arbeitstag mit der «Mise en place», d.h. dem Vorbereiten von Gemüse, Fisch und Fleisch, dem Bereitstellen der Töpfe usw.
- ▶ Damit das Essen im Restaurant für jeden erschwinglich ist, stellt die Köchin Menüs verschiedener Preislagen zusammen.
- ▶ Damit die Gerichte das spezielle Etwas besitzen, kennt und verwendet der Koch Gewürze aus aller Welt.
- ▶ Damit alle Gerichte – Fleisch, Fisch, Gemüse, Suppe, Sauce, Salate oder Dessert – in einem

grösseren Betrieb zu bewältigen sind, ist die Köchin in eine Kochbrigade eingeteilt, in der sie für einen bestimmten Bereich zuständig ist.

- ▶ Damit der Gast das Steak nicht vor der Suppe essen muss, plant der Koch das Zubereiten der einzelnen Speisen auf die Minute genau.
- ▶ Damit mehrere Gäste gleichzeitig essen können, muss die Köchin rasch und mit den andern Mitarbeitenden koordiniert arbeiten.
- ▶ Damit Gemüse und Früchte wunderbar aromatisch sind, bezieht sie der Koch wenn möglich von landwirtschaftlichen Betrieben der Region.



Anforderungsprofil

| | vorteilhaft | wichtig | sehr wichtig |
|---|----------------------|---------|--------------|
| Ausgeprägter Geruchs- und Geschmackssinn | [Progress bar: ~85%] | | |
| Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit | [Progress bar: ~80%] | | |
| Französischkenntnisse | [Progress bar: ~20%] | | |
| Freude am Kochen, Kreativität | [Progress bar: ~95%] | | |
| Hygienebewusstsein | [Progress bar: ~85%] | | |
| Kräftige Konstitution | [Progress bar: ~30%] | | |
| Organisationstalent, praktische Veranlagung | [Progress bar: ~60%] | | |
| Rasche Auffassungsgabe | [Progress bar: ~75%] | | |
| Teamfähigkeit, Belastbarkeit | [Progress bar: ~80%] | | |
| Zuverlässigkeit, Ausdauer | [Progress bar: ~70%] | | |

Facts

Zutritt Abgeschlossene Volksschule, mittlere oder oberste Stufe vorteilhaft.

Ausbildungsdauer 3 Jahre berufliche Grundbildung.
Küchenangestellte/r EBA: 2-jährige Grundbildung mit Attest. Eine Einzelbeschreibung ist auf www.gateway.one/berufskunde zu finden.

Sonnenseite Die Tätigkeit ist interessant und vielseitig. Köche und Köchinnen stehen vielfältige Weiterbildungs-, Spezialisierungs- und Aufstiegsmöglichkeiten offen. Sie können wählen, in welcher Art Betrieb sie tätig sein möchten: Ganzjahres- oder Saisonbetrieb, Restaurant, Hotel, Spital oder Kantine (geregelt Arbeitszeit). Sie finden auch im Ausland einfach eine Arbeitsstelle.

Schattenseite Köchinnen und Köche arbeiten zur Essenszeit am Mittag und am Abend. Am Nachmittag haben sie einige Stunden frei und können ihren Hobbys nachgehen, doch arbeiten sie dafür meist, wenn die anderen freihaben. Da sie auch an Wochenenden arbeiten, sind die Freitage mit einem Einsatzplan geregelt.

Berufsalltag Köche und Köchinnen müssen sich zwar an die Menu-Karte ihres Arbeitgebers halten, doch das Zusammenstellen und Zubereiten der Gerichte lässt ihnen viel Freiraum, um ihre Fantasie und ihr Können einzusetzen. Ihre Kreativität drückt sich in der Qualität ihrer Gerichte aus.

Karrierewege

