

# 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.

### 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](http://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.

### Anforderungsprofil

	vorteilhaft	wichtig	sehr wichtig
Ausgeprägter Geruchs- und Geschmackssinn	[Bar chart showing high importance]		
Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit	[Bar chart showing high importance]		
Französischkenntnisse	[Bar chart showing low importance]		
Freude am Kochen, Kreativität	[Bar chart showing high importance]		
Hygienebewusstsein	[Bar chart showing high importance]		
Kräftige Konstitution	[Bar chart showing low importance]		
Organisationstalent, praktische Veranlagung	[Bar chart showing medium importance]		
Rasche Auffassungsgabe	[Bar chart showing medium importance]		
Teamfähigkeit, Belastbarkeit	[Bar chart showing medium importance]		
Zuverlässigkeit, Ausdauer	[Bar chart showing medium importance]		

### Karrierewege

Facility Manager /in BSc FH, Economiste d'entreprise en hôtellerie et professions de l'accueil BSc HES, Lebensmittelingenieur/in BSc FH, Biotechnologe/-in BSc FH

Dipl. Hôtelier /-ière-Restaurateur /-trice HF (Höhere Hotel- und Gastronomiefachschule)

Dipl. Küchenchef/in, dipl. Gastro-Unternehmer /in, dipl. Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie (höhere Fachprüfungen)

Chefkoch/-köchin, Gastro-Betriebsleiter/in, Diätkoch/-köchin mit eidg. Fachausweis (Berufsprüfung)

Restaurantfachmann/-frau EFZ, Hotelfachmann/-frau EFZ (Zweitgrundbildung)

Koch/Köchin EFZ

Küchenangestellte/r EBA oder abgeschlossene Volksschule