Koch/Köchin EFZ

Küchenangestellte / Küchenangestellte EBA

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

Koch und Köchin 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, dämpfen, schmoren, 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 Koch und Köchin beherrschen ihre Aufgaben, kennen die Abläufe und arbeiten Hand in Hand mit dem Service zusammen.

Zutritt
Abgeschlossene Volksschule.

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

Sonnenseite
Die Tätigkeit ist interessant und vielseitig. Koch und Köchin 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 (geregelte Arbeitszeit). Sie finden auch im Ausland einfach eine Arbeitsstelle.

Schattenseite
Koch und Köchin 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.

Vorurteil
Das Zubereiten der Gerichte ist genau vorgegeben. Ausserdem ist die Anzahl Menüs meist begrenzt. Dadurch wird die Arbeit rasch zur Routine und schliesslich langweilig.

Realität
Sicher haben Koch und Köchin nicht die grösstmögliche kreative Freiheit, doch das Zusammenstellen und Zubereiten der Gerichte lässt ihnen viel Freiraum, um ihre Ideen, ihre Fantasie und ihr Können einzusetzen. Ihre Kreativität drückt sich in der Qualität ihrer Gerichte aus.

Was, 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.

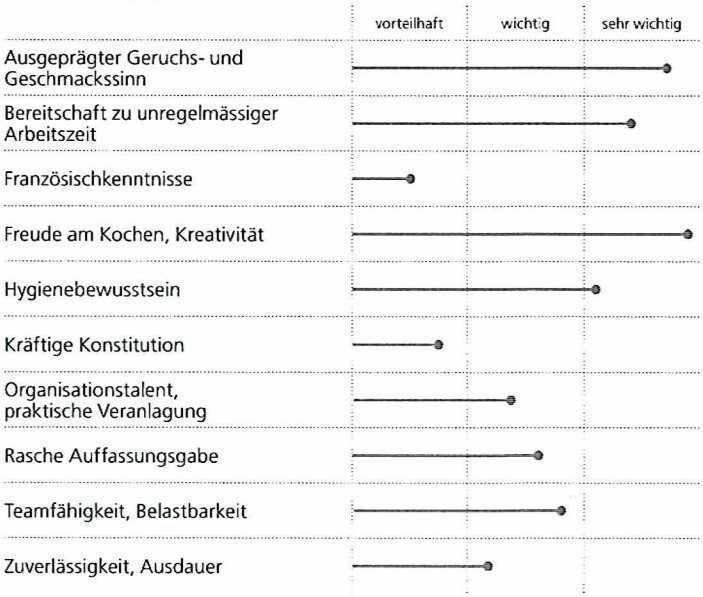
Damit alle Gerichte – Fleisch, Fisch, Gemüse, Suppe, Sauce, Salate oder Dessert – in einem grösseren Betrieb zu bewältigen sind, ist die Köchin in eine Kochbrigade eingeteilt, in der sie für einen bestimmten Bereich zuständig ist.

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.

Entwicklungsmöglichkeiten

- 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 (Berufsprüfung)
- Diätkoch/-köchin EFZ (Zusatzgrundbildung), Restaurationsfachmann/-frau, Hotelfachmann/-frau EFZ (Zweitgrundbildung)
- Koch/Köchin EFZ
- Küchenangestellte/r EBA

Anforderungsprofil