



## Koch / Köchin EFZ

### Berufsbeschreibung

Köche und Köchinnen arbeiten in der Küche von Gastronomiebetrieben. Sie nehmen Lebensmittel entgegen, bereiten warme und kalte Speisen zu und richten sie dekorativ an. Ausserdem sorgen sie für einen reibungslosen Arbeitsablauf zwischen dem Küchen- und Servicepersonal. Sie haben meist unregelmässige Arbeitszeiten auch abends, am Wochenende und an Feiertagen

Köche und Köchinnen arbeiten in den Küchen von Restaurants, Hotels, Spitälern, Alterszentren oder Kantinen. Am Morgen planen sie als Erstes den Tagesablauf, damit alle Arbeitsschritte reibungslos funktionieren. Dann nehmen sie die angelieferten frischen und vorbereiteten Produkte entgegen. Die Köchinnen überprüfen, ob die Qualität einwandfrei ist und die gelieferte Menge mit den Angaben auf dem Lieferschein und der Bestellung übereinstimmt. Danach bereiten sie Geschirr und Geräte für die Zubereitung der geplanten Speisen vor und beginnen mit der Verarbeitung der Lebensmittel.

Köche und Köchinnen beherrschen verschiedene Garmethoden wie dämpfen, schmoren, gratinieren, grillieren, sautieren und pochieren. Sie bereiten Suppen, Saucen, Reis und Mehl Speisen zu. In der kalten Küche richten sie Fleischplatten, Salate und Pasteten an. Im Bereich Patisserie stellen sie süsse oder salzige Backwaren her.

Köche und Köchinnen am Entremetier-Posten sind zuständig für Beilagen wie Gemüse, Suppen, Mehl-, Eier- und Käsespeisen. Als Gardemanger verarbeiten sie in der kalten Küche Fleisch, Fisch, Geflügel und Wild zu Vorspeisen wie Lachsmousse und Rindstatar, stellen aber auch Salate bereit. Am Saucier-Posten werden warme Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichte zubereitet. Die dazu passenden Saucen bereiten sie flüssig bis sämig zu und würzen sie. Für das abschliessende Dessert bereiten sie Süssspeisen wie Glaces, Sorbets und Cremes zu.

Während der Essenszeiten geht es in der Küche hektisch zu und her. Vor allem am Mittag schätzen die Gäste eine rasche Bedienung. Damit zwischen Küche und Servicepersonal alles reibungslos funktioniert, müssen Köche belastbar sein und ihre Arbeit gut planen. Sie sorgen für Sauberkeit und Ordnung und halten sich stets an die Vorschriften zur Hygiene, zum Arbeits-, Umwelt- und Brandschutz.

### Ausbildung

**Dauer**  
3 Jahre

**Bildung in beruflicher Praxis**  
In einem Restaurant, Personalrestaurant, Hotel, Spital oder Alterszentrum

**Überbetriebliche Kurse**  
Zu verschiedenen Themen

**Schulische Bildung**  
1 Tag pro Woche in der Berufsfachschule

### Lernbereiche

- Berufskundeunterricht
- Lebensmittelkunde
- Kochkunde
- Fachrechnen
- Ernährungslehre
- Menükunde
- Betriebskunde
- Allgemeinbildung
- Sport

### Berufsmaturität

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

### Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis

- "Koch/Köchin EFZ"

### Anforderungen

- abgeschlossene Sek. Niveau E
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- gute Auffassungsgabe
- gute Umgangsformen
- Fähigkeit zur Koordination von Arbeitsabläufen
- geschickte Hände
- Kreativität und Experimentierfreude

In der Küche herrscht eine klare Hierarchie, von deren Spitze aus der Küchenchef oder die Küchenchefin die betrieblichen Abläufe leitet und der Chefkoch oder die Chefköchin die Arbeit am Kochherd verteilt.

### Zentrum Ergolz als Ausbildungsbetrieb

Das Zentrum Ergolz ist ein moderner, verlässlicher und verantwortungsbewusster Ausbildungsbetrieb.

Es werden Jugendliche in unterschiedlichen Berufen ausgebildet und erweitern ihr Wissen täglich im Berufsalltag. Wir brauchen Menschen mit Engagement und Freude an der Arbeit für und mit älteren Menschen.

Wir bieten einen spannenden Start ins Berufsleben mit abwechslungsreichen Tätigkeiten in unterschiedlichen Abteilungen. Mit der Ausbildung sorgen wir heute für die guten Arbeitskräfte von morgen.



- Ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Ordnungssinn
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- robuste Gesundheit (Arbeit vorwiegend im Stehen)
- Belastbarkeit in hektischen Situationen
- Gäste- und teamorientiert
- gute Deutschkenntnisse und Verstehen von Schweizerdeutsch

### Weiterbildung

#### Kurse

Angebote von Berufsverbänden, Fach- und Berufsfachschulen und höheren Fachschulen

#### Verkürzte Grundbildung

- Diätkoch/-köchin EFZ,
- Fleischfachmann/-frau EFZ,
- Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ,
- Restaurationsfachmann/-frau EFZ oder
- Hotelfachmann/-frau EFZ

#### Berufsprüfung (BP)

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

#### Höhere Fachprüfung (HFP)

- Dipl. Küchenchef/in,
- Dipl. Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie,
- Dipl. Gastro-Unternehmer/in

#### Höhere Fachschule

- Dipl. Hôtelier/-ière-Restaurateur/-trice HF

#### Fachhochschule

- Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie,
- Bachelor of Science (FH) in International Hospitality Management,
- Master of Science (FH) in Global Hospitality Business

### Weitere Informationen

[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch)  
[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)  
[www.berufehotelgastro.ch](http://www.berufehotelgastro.ch)