

# BERUFSPORTRÄT KÖCHIN/KOCH EFZ

Als Köchin oder Koch arbeiten Sie in einer unserer Altersheim- oder Pflegezentrumsküchen. Sie lernen, kalte und warme Speisen zuzubereiten – dazu gehören verschiedene Schnitttechniken, Garmethoden und alles, was es zum Zubereiten leckerer Mahlzeiten braucht.

Ausserdem befassen Sie sich mit dem gesamten Prozess, der in einer Küche anfällt: Sie machen Bestellungen, lagern Esswaren korrekt, lernen den Umgang mit verschiedensten Küchengeräten, richten die Speisen attraktiv an und werden ein Profi im Thema Hygiene und Ordnung in der Gastronomie. Natürlich wird Ihnen auch gezeigt, wie Sie auf die speziellen Bedürfnisse von Seniorinnen und Senioren eingehen und Speisen dementsprechend zubereiten.

Aber eine Köchin bzw. ein Koch leistet noch viel mehr: So kontrollieren Sie auch die Qualität von Lebensmitteln und kennen sich mit Regionalität und Saisonalität aus. Mit viel Fantasie und Kreativität sorgen Sie für Abwechslung auf dem Teller – und auf dem Tisch.

## Voraussetzungen

Für diese Ausbildung benötigen Sie einen Schulabschluss der Grundschule. Folgende Eigenschaften sollten auf Sie zutreffen:

- Sie interessieren sich für Speisen, Essen und Lebensmittel – vielleicht sind Sie sogar ein richtiger «Foodie»?
- Sie mögen Teamarbeit und arbeiten gerne mit anderen zusammen, manchmal auch auf engstem Raum.
- Sie lassen sich nicht so leicht aus der Ruhe bringen und bleiben auch in hektischen Situationen cool.
- Sie haben ein Auge für Schönes, sind kreativ und denken sich gerne Neues aus.
- Hygiene und Ordnung sind Ihnen wichtig und Sie haben keine Mühe damit, Regeln und Auflagen zu befolgen.

## Ausbildung

Die berufliche Grundbildung dauert 3 Jahre. Jede Woche besuchen angehende Köchinnen und Köche einen Tag die Berufsfachschule.

## Weiterbildungsmöglichkeiten

- Diätköchin/-koch: 1 Jahr Zusatzgrundbildung
- Chefköchin/-koch oder Gastro-Betriebsleiter/-in mit eidg. Fachausweis: Berufsprüfung
- Dipl. Küchenchef/-in, dipl. Leiter/-in Gemeinschaftsgastronomie oder dipl. Gastro-Unternehmer/-in: Höhere Fachprüfung
- Studien: Hotellerie-Manager/-in BSc FH (in Lausanne), Lebensmittelingenieur/-in BSc FH oder Biotechnologe/-in BSc FH (alle Fachhochschule)

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen direkt an eines unserer angeschlossenen Zentren oder Heime.

Die vollständige Liste finden Sie auf [www.curaviva-bl.ch/lehre](http://www.curaviva-bl.ch/lehre) [www.curaviva-bs.ch](http://www.curaviva-bs.ch)