

«Mit frischen und gesunden  
Zutaten ein kreatives Menü  
zaubern erfüllt mich»

## KOCH/KÖCHIN EFZ

### MÖGLICHE AUSBILDUNGEN MIT IV-UNTERSTÜTZUNG

- Koch/Köchin EFZ
- Küchenangestellte:r EBA
- Praktiker:in PrA Küche
- Praktiker:in PrA Lebensmittel (Glace etc.)



Als Köchin oder Koch EFZ sorgst du stets für frisch zubereitete Mahlzeiten. Du kochst sowohl für unsere Bewohnerinnen und Bewohner als auch für Mitarbeitende und externe Gäste in unseren Restaurants. Du bereitest die Zutaten sorgfältig vor und verarbeitest sie zu feinen und ausgewogenen Gerichten. Dabei wendest du verschiedene Zubereitungsmethoden an. Bei der Präsentation der Speisen und auch bei der Zusammenstellung der Menüs darfst du deine Ideen einbringen und kreativ sein. Auch wenn es in der Küche manchmal hektisch zu- und hergeht, verlierst du nicht den Überblick.

### DAS SIND DIE WICHTIGSTEN TÄTIGKEITEN

- Vorbereitungsarbeiten wie Waschen, Rüsten, Abwägen und Schneiden der Zutaten
- Zubereitung von warmen und kalten Vor- und Hauptspeisen sowie leckeren Desserts und Süßspeisen
- Mithilfe bei der Menüzusammenstellung
- Ansprechendes und sauberes Anrichten
- Aufräumen und Reinigen der Küche und der Hilfsmittel

### DAS BRINGST DU MIT

- Sekundar- oder Realschulabschluss
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Kreativität
- Ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Guten Geruchs- und Geschmackssinn
- Kunden- und Teamorientiertheit
- Belastbarkeit und Ruhe in hektischen Situationen

### INFOBOX

**DAUER: 3 Jahre**

**ABSCHLUSS:**  
Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis

**BERUFSSCHULE:**  
1 Tag pro Woche

**WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN:**

- Diätkoch/-köchin EFZ (Zusatzausbildung)
- Chefkoch/-köchin
- Gastro-Betriebsleiter:in beide mit eidg. Fachausweis (Berufsprüfung)

### LEHRSTELLEN AN DIESEN STANDORTEN:

- Aarwangen
- Bärau
- Burgdorf
- Trubschachen
- Konolfingen