



Praktiker/in PrA Küche

Die theoretische und praktische Ausbildung erfolgen betriebsintern in der Institution. Die Lernenden erfahren ihre Ausbildung innerhalb der Betriebsküche. Durch die Bearbeitung von internen Kundenaufträgen wird den Lernenden die Möglichkeit geboten, die Gesetzmässigkeiten des produktiven Arbeitens kennen zu lernen und sich einen ihren Fähigkeiten entsprechenden Arbeitsrhythmus sowie das nötige Qualitätsbewusstsein anzueignen. Durch stetes Üben und Ausführen von sich wiederholenden Tätigkeiten werden sie mit den vorkommenden Arbeiten vertraut gemacht, die einzelnen Arbeitsschritte intensiv trainiert und eine Leistungsfähigkeit angestrebt, die wirtschaftlich verwertbar ist. Besonders geachtet wird auf eine möglichst selbstständige, sorgfältige und zuverlässige Arbeitsweise.

Voraussetzungen

- Abgeschlossene Volksschule
- Keine Lebensmittelallergien

Anforderungen

- Handwerkliches Geschick
- Technisches Verständnis
- Körperliche Belastbarkeit
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Freundliches Auftreten gegenüber Kundschaft
- Zuverlässigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Im Team arbeiten

Ausbildung

- Dauer: 2 Jahre
- Lehrbetrieb: 5 Tage pro Woche, Ausbildungsprogramm gemäss Bildungsplan
- Internes Lerncoaching: ½ Tag pro Woche
- Schulfächer: Berufskunde, Allgemeinbildung

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Zusatzlehre als Küchenangestellte/r EBA

Links

- www.hpv.ch
- www.hotelgastro.ch
- www.gastroformation.ch
- www.insos.ch



Küchenangestellte/r EBA

Die Küche ist ein abwechslungsreicher Arbeitsplatz für motivierte Teamplayer. Hier lernst du die unterschiedlichsten Lebensmittel kennen und weisst, mit welcher Garmethode diese zu köstlichen Speisen zubereitet werden. Die zweijährige berufliche Grundausbildung mit eidgenössischem Berufsattest ermöglicht dir als Küchenangestellte/r einen soliden Einstieg in die Gastronomie und Hotellerie. Danach kannst du direkt ins zweite Jahr der dreijährigen Grundbildung einsteigen.

Voraussetzungen

- Abgeschlossene Volksschule
- Keine Lebensmittelallergien

Anforderungen

- Handwerkliches Geschick
- Technisches Verständnis
- Körperliche Belastbarkeit
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Freundliches Auftreten gegenüber Kundschaft
- Zuverlässigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Im Team arbeiten

Ausbildung

- Dauer: 2 Jahre
- Lehrbetrieb: 4 Tage pro Woche, Ausbildungsprogramm gemäss Bildungsplan
- Berufsfachschule: 1 Tag pro Woche
- Schulfächer: Berufskunde, Allgemeinbildung, Sport
- Überbetriebliche Kurse ergänzen die praktische Bildung und den Schulunterricht

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Zusatzlehre als Köchin/Koch EFZ (Einstieg im 2. Lehrjahr)

Links

- www.hpv.ch
- www.hotelgastro.ch
- www.gastroformation.ch
- www.gbssg.ch



Köchin EFZ

Koch EFZ

Die Küche ist ein Arbeitsplatz für einfallsreiche Entdecker und kreative Köpfe mit einem guten Geruchs- und Geschmackssinn. Du lernst, wie man aus hochwertigen, saisonalen Lebensmitteln schmackhafte Speisen zubereitet und sie auf dem Teller attraktiv arrangiert. Als Köchin/Koch überraschst du die Gäste täglich aufs Neue. Im Team meistert du hektische Situationen mit kühlem Kopf und einem Lächeln. Natürlich hast du flinke Hände und bist ziemlich schnell von Begriff. Teamgeist, Belastbarkeit, Flexibilität bei den Arbeitszeiten, Hygienebewusstsein sowie einen starken Sinn für Werterhaltung sind Deine Stärken.

Voraussetzungen

- Abgeschlossene Volksschule
- Keine Lebensmittelallergien

Anforderungen

- Handwerkliches Geschick
- Technisches Verständnis
- Körperliche Belastbarkeit
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Freundliches Auftreten gegenüber Kundschaft
- Zuverlässigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Im Team arbeiten

Ausbildung

- Dauer: 3 Jahre
- Lehrbetrieb: 4 Tage pro Woche, Ausbildungsprogramm gemäss Bildungsplan
- Berufsfachschule: 1 Tag pro Woche
- Schulfächer: Berufskunde, Allgemeinbildung, Sport
- Überbetriebliche Kurse ergänzen die praktische Bildung und den Schulunterricht

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Chefkoch/Köchin mit eidg. Fachausweis
- Eidg. dipl. Küchenchef/in

Links

- www.hpv.ch
- www.hotelgastro.ch
- www.gastroformation.ch
- www.gbssg.ch