

# Koch/Köchin EFZ

## ausnehmen, spicken, braten, schmoren, panieren, kochen, gratinieren

Köche und Köchinnen bereiten Lebensmittel auf unterschiedlichste Weisen zu. In diesem Sinne sind sie Entremétiérs (für Beilagen), Gardemangers (für kalte Platten), Rôtisseurs (für Grilladen), Sauciers (für Fleisch und Saucen) oder Pâtissiers (für Desserts) in einem.

Sie kochen, dämpfen, schmoren, gratinieren, sautieren oder pochieren die Speisen zu Vorspeisen, Hauptmahlzeiten, Desserts oder kalten Platten und sorgen für eine schonende und schmackhafte Zubereitung von Gemüse, Fleisch, Fisch, Obst und

Süssspeisen etc. 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 stets, dass ihre Bestellung rasch und einwandfrei auf den Tisch kommt. Doch Köche und Köchinnen beherrschen ihre Aufgaben, kennen die Abläufe und arbeiten eng mit dem Service zusammen.



©Tatjana Schnalzer

### Was und 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 die Gerichte das spezielle Etwas besitzen, kennt und verwendet die Köchin Gewürze aus aller Welt.
- ▶ Damit alle Gerichte – Fleisch, Fisch, Gemüse, Suppe, Sauce, Salate oder Desserts – in einem grösseren Betrieb zu bewältigen sind, ist der Koch in eine Kochbrigade eingeteilt, in der er für einen bestimmten Bereich zuständig ist.
- ▶ Damit das Essen im Restaurant für jeden erschwinglich ist, stellt die Köchin Menüs verschiedener Preislagen zusammen.
- ▶ 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.

### Facts

**Zutritt** Abgeschlossene Volksschule. Fremdsprachenkenntnisse sind vorteilhaft.

**Ausbildung** 3 Jahre berufliche Grundbildung. Es gibt auch schulische Vollzeitausbildungen. Küchenangestellte/r EBA: 2-jährige Grundbildung mit Attest. Eine Einzelbeschreibung ist auf [www.gateway.one/berufskunde](http://www.gateway.one/berufskunde) zu finden.

**Sonnenseite** Die Tätigkeit ist interessant und vielseitig. Köche und Köchinnen 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** Köchinnen und Köche 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.

**Gut zu wissen** Köche und Köchinnen müssen sich zwar an die Menu-Karte ihres Arbeitgebers halten, doch das Zusammenstellen und Zubereiten der Gerichte lässt ihnen viel Freiraum, um ihre Fantasie und ihr Können einzusetzen. Ihre Kreativität drückt sich in der Qualität ihrer Gerichte aus, was dazu führt, dass die Gäste immer wieder kommen.

### Anforderungsprofil

|   | vorteilhaft | wichtig | sehr wichtig |
|---|-------------|---------|--------------|
| Ausdauer, Zuverlässigkeit                     | ■           |         |              |
| Belastbarkeit, Teamfähigkeit                  | ■           |         |              |
| Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten | ■           | ■       |              |
| Fremdsprachenkenntnisse                       | ■           |         |              |
| guter Geruchssinn, guter Geschmackssinn       | ■           | ■       |              |
| Hygienebewusstsein                            | ■           | ■       |              |
| Interesse an Kochen, Kreativität              | ■           | ■       | ■            |
| Organisationstalent, praktische Veranlagung   | ■           | ■       |              |
| rasche Auffassungsgabe                        | ■           | ■       |              |
| widerstandsfähige Konstitution                | ■           |         |              |

### Karrierewege

|  |
|--|
| Lebensmitteltechnologie/-in FH, Tourismus-Manager/in FH (Bachelor)   |
| Hotelier/e-Gastronom/in HF (eidg. Diplom)  |
| Küchenchef/in HFP, Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie HFP, Gastro-Unternehmer/in HFP (eidg. Diplom)  |
| Diätkoch/-köchin BP, Chefkoch/-köchin BP, Gastro-Betriebsleiter/in BP (eidg. Fachausweis)  |
| Fleischfachmann/-frau EFZ, Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ, Restaurantfachmann/-frau EFZ, Hotelfachmann/-frau EFZ (verkürzte Zusatzlehre) |
| Koch/Köchin EFZ  |
| Küchenangestellte/r EBA oder abgeschlossene Volksschule  |