

Köchin / Koch EFZ

Berufsbild

Köchinnen und Köche auf Stufe EFZ wirken in Grossküchen von Hotels und Restaurants sowie von Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie mit. Sie bestellen, lagern und bearbeiten Lebensmittel und bereiten daraus kalte und warme Gerichte zu.

Köchinnen und Köche EFZ arbeiten im Team in der Küche und mit den anderen Abteilungen zusammen. Sie beachten bei ihrer Tätigkeit betriebswirtschaftliche und ökologische Aspekte. Zu ihren wesentlichen Handlungskompetenzen gehört der korrekte Umgang mit Nahrungsmitteln durch entsprechende Verarbeitungs- und Kochmethoden, sowie durch die Verwendung von Geräten. Dabei werden Nahrungsmittel unter Berücksichtigung von Vorbereitungsarbeiten, Flüssigkeitszugabe und Wirkstoffen so veredelt, dass sie letztendlich als fertige kalte und warme Gerichte zu den Gästen gelangen.

Köchinnen und Köche EFZ denken und handeln gäste- und teamorientiert, betriebswirtschaftlich und ökologisch. Sie sind sich der Bedeutung ihres Wirkens für die Gesellschaft bewusst und beachten die nachhaltige Bewirtschaftung unserer Ressourcen.

- Ausbildungsdauer: 3 Jahre (Grundlage Eidg. Verordnung vom 05.05.2009)
- Berufliche Praxis : in einem Restaurant, Personalrestaurant, Hotel, Spital oder Alterszentrum
- Schulische Bildung: 1 Tag pro Woche oder im Wochenblock an der Berufsfachschule in Zürich; überbetriebliche Kurse in Wädenswil (5 x 4 Tage)
- Abschluss: Eidg. Fähigkeitszeugnis „Koch/Köchin EFZ“
- Voraussetzung: abgeschlossene Volksschule

Unsere zukünftigen Lernenden zeichnen sich durch folgende Eigenschaften aus:

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln, am Kochen und am Essen
- Kreativität und Experimentierfreudigkeit
- einen guten Geschmacks- und Geruchssinn sowie ein ausgeprägtes Hygieneverständnis
- ein rasches Auffassungsvermögen
- Motivation, Engagement und die Fähigkeit, mit anzupacken
- ein gäste- und teamorientiertes Verhalten sowie gute Sozialkompetenzen
- eine robuste Gesundheit (Arbeit vorwiegend im Stehen) und Belastbarkeit in hektischen Situationen

Interessiert? Wir bieten in unserem Betrieb auch Schnupperlehren an.

Dafür wenden Sie sich bitte direkt an unseren Leiter Gastronomie, Herr Marcel Graf, Tel. 044 739 39 66, Mail marcel.graf@alterszentrumambach.ch.

