

Koch/Köchin EFZ

Köche und Köchinnen werden in den Restaurationsbetrieben der gaw ausgebildet. Sie bereiten Mahlzeiten zu und achten bei ihrer Arbeit auf Sauberkeit und Hygiene. Angehende Köche und Köchinnen beschäftigen sich mit der Planung von Menues und Anlässen, dabei achten sie auf Regionalität und Saisonalität. Sie beraten Kunden in kulinarischen und ernährungsphysiologischen Aspekten. Sie lernen in allen Bereichen der Küche und arbeiten sowohl im Team als auch selbständig. Die Arbeitszeiten sind nicht immer regelmässig.

Tätigkeiten

Zubereitung von Beilagen wie Gemüse, Suppen, Kartoffel-, Mehl- und Eierspeisen
Zubereitung von Fleisch, Fisch, Geflügel und Wild
Kalte Küche mit der Produktion von Terrinen, Salaten und Vorspeisen
Herstellung von Süssspeisen, Backwaren und Cremes
Bestellung und Kontrolle bei der Lieferung von Lebensmitteln
Korrektur Umgang mit verschiedenen Maschinen und Geräten
Reinigungsarbeiten mit Berücksichtigung der Hygienevorschriften in der Küche
Beachtung regionaler und saisonaler Aspekte in der Menugestaltung

Anforderungen

Interesse für Lebensmittel und Freude am Kochen
Gute körperliche Gesundheit (vorwiegend stehende Tätigkeiten)
Guter Geruchs- und Geschmackssinn
Gute Auffassungsgabe
Fähigkeit zur Koordination von diversen Arbeitsabläufen
Hygienebewusstsein und Ordnungssinn
Teamfähigkeit
Belastbarkeit in hektischen Situationen
Bereitschaft, zu unregelmässigen Arbeitszeiten, am Abend respektive am Wochenende zu arbeiten

Ausbildung

Dauer: 3 Jahre
4 Tage pro Woche im Lehrbetrieb; 1 Tag pro Woche in der Berufsschule
Schulfächer: Allgemeinbildender Unterricht, Berufskunde, Sport
Überbetriebliche Kurse: Mehrere Kurseinheiten pro Lehrjahr in der AGS Basel oder Gastro Baselland

Abschluss

Koch/Köchin EFZ