

Koch/Köchin EFZ

Köche und Köchinnen werden in den Gastronomiebetrieben 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 Menüs 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

Gerichte vorbereiten und kochen:

- Gerichte und Menüs kochen und dabei schauen, was Saison hat, welche Vorlieben die Kundschaft hat und welche Ernährungstrends wichtig sind
- typische Produkte der Regionen kennen und berücksichtigen
- neue Rezepte kreieren und dafür auch neue Zutaten ausprobieren
- schauen, dass die Gerichte gesund und ausgewogen sind
- den Arbeitsplatz vorbereiten, also das sogenannte «Mise en place» machen
- Gemüse waschen, schälen und schneiden, Fleisch vorbereiten und die Menge der verschiedenen Zutaten berechnen
- Suppen, Salate, Fleischgerichte, Gemüse oder Desserts zubereiten und dafür passende Küchengeräte, Messer und Pfannen brauchen
- verschiedene Zubereitungsmethoden brauchen, zum Beispiel kochen, sautieren, dämpfen, schmoren, gratinieren und braten
- Gerichte sorgfältig anrichten und garnieren

Organisatorische und administrative Aufgaben erledigen:

- abschätzen, wie viel von was bestellt werden muss
- Kosten und Nährwerte der Gerichte berechnen
- Herkunft und Frische der Lebensmittel kontrollieren, sie gemäss Vorschrift lagern und dabei die Lager- und Verfallsdaten berücksichtigen
- Angebote für verschiedene Gäste und für spezielle Anlässe planen und organisieren
- digitale Systeme bei Bestellungen, Berechnungen und Planungen brauchen
- mit Mitarbeitenden, Gästen und Lieferanten kommunizieren, manchmal auch in einer Fremdsprache
- für Hygiene, Ordnung und Sicherheit in der Küche sorgen
- regelmässig prüfen, dass alle Orte sauber und hygienisch sind, zum Beispiel die Lagerräume oder Essbereiche und die Prüfung in Kontrolllisten eintragen
- gebrauchte Geräte reinigen und ordnen
- Abfälle reduzieren und umweltgerecht entsorgen

Anforderungen

Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
Fähigkeit zur Koordination von Arbeitsabläufen
Kreativität und Experimentierfreude
geschickte Hände
ausgeprägtes Hygienebewusstsein
guter Geruchs- und Geschmackssinn
robuste Gesundheit (Arbeit vorwiegend im Stehen)
Belastbarkeit in hektischen Situationen

Ausbildung

Dauer: 3 Jahre

4 Tage pro Woche praktische Arbeit im Lehrbetrieb; 1 Tag pro Woche in der Allgemeinen Gewerbeschule Basel

Schulfächer: Berufskunde, Allgemeinbildung, Sport

Lerninhalte:

Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten

Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit

Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe

Auftreten und Kommunizieren

Überbetriebliche Kurse: 6-7 Kurstage pro Ausbildungsjahr bei Gastro Baselland in Liestal

Abschluss

Koch/ Köchin EFZ

Links

<https://www.youtube.com/watch?v=Cp6DPdqCqpM>