

Küchenangestellte/r EBA

Küchenangestellte/r werden in den Restaurationsbetrieben der gaw ausgebildet. Sie bereiten Mahlzeiten zu und achten bei ihrer Arbeit auf Sauberkeit und Hygiene. Sie lernen in allen Bereichen der Küche und arbeiten sowohl im Team als auch selbstständig. Die Arbeitszeiten sind nicht immer regelmässig.

Tätigkeiten

Produktionsarbeiten in der kalten und warmen Küche
Zubereitung von Beilagen wie Gemüse, Suppen, Kartoffel-, Mehl-, Eier- und Käsespeisen
Zubereitung von Vorspeisen, Salaten und Süssspeisen
Kontrolle bei der Lieferung von Lebensmitteln
Korrekturer Umgang mit verschiedenen Maschinen und Geräten
Reinigungsarbeiten unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften in der Küche

Anforderungen

Interesse für Lebensmittel und Freude am Kochen
Gute körperliche Gesundheit (vorwiegend stehende Tätigkeiten)
Guter Geruchs- und Geschmackssinn
Teamfähigkeit
Hygienebewusstsein und Ordnungssinn
Bereitschaft, zu unregelmässigen Arbeitszeiten, am Abend respektive am Wochenende zu arbeiten

Ausbildung

Dauer: 2 Jahre
4 Tage pro Woche im Lehrbetrieb; 1 Tag pro Woche in der Berufsschule
Schulfächer: Allgemeinbildender Unterricht, Berufskunde, Sport
Überbetriebliche Kurse: pro Lehrjahr zwei Wochen im Gastro Baselland

Abschluss

Küchenangestellte/r EBA