

## Praktiker/in PrA Küche

Praktiker/innen PrA Küche werden in den Restaurationsbetrieben der gaw ausgebildet. Sie bereiten Mahlzeitenkomponenten zu und achten bei ihrer Arbeit auf Sauberkeit und Hygiene. Sie lernen in allen Bereichen der Küche und arbeiten sowohl im Team als auch selbständig. 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  
Zubereiten von Salaten, Desserts und kalten Speisen  
Kontrolle bei der Lieferung von Lebensmitteln  
Korrekturer Umgang mit verschiedenen Maschinen und Geräten  
Reinigungsarbeiten unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften in der Küche  
Vorwiegende Arbeit im Team und unter Anleitung

### Anforderungen

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

### Ausbildung

Dauer: 2 Jahre  
4 Tage pro Woche praktische Arbeit im Lehrbetrieb; 1 Tag pro Woche im internen Schulunterricht

## Interne Berufsschule

Der interne Schulunterricht umfasst folgende Fächer:

Mathematik	1 Lektion
Sprache/Kommunikation	1 Lektion
Gesellschaft	1 Lektion
Fachunterricht	2 Lektionen
Sport	1 Lektion

Der allgemein bildende Unterricht richtet sich nach dem Rahmenlehrplan der Attestausbildung, was die Durchlässigkeit zu diesem Ausbildungsgefäß gewährleistet. In Kleinklassen festigen wir Grundlagenwissen, fördern unsere Lernenden individuell und gehen auf die jeweiligen Stärken und Schwächen ein. Wir schaffen ein positives Lernklima, um schulische Erfolge zu ermöglichen.

## Abschluss

Praktiker/in PrA Küche

Das praktische Qualifikationsverfahren findet intern statt.