

Praktiker/-in PrA Küche

Praktiker/-in PrA Küche 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

Gerichte zubereiten:

- Arbeitsplatz und Werkzeuge vorbereiten
- Lebensmittel schälen, waschen und schneiden
- Salate, Desserts, Saucen und Gebäck zubereiten
- mithelfen, warme Gerichte zu kochen, z. B. Suppen, Gemüse oder Fleisch
- Gerichte garnieren und schön anrichten

Organisation:

- Menüs je nach Jahreszeit und verfügbaren Produkten planen
- dabei auch schauen, was zu den verschiedenen Gästen oder zur Veranstaltung passt
- Kosten berechnen und Preise für die Menüs festlegen
- Mengen abschätzen und dabei zum Beispiel schauen, wie viele Reservationen es hat
- Bestellungen machen, möglichst günstig und saisonal
- mit Mitarbeitenden, Gästen und Lieferanten in Kontakt sein
- gepflegt auftreten

Ordnung halten:

- Lieferungen kontrollieren, das heisst schauen, ob die Menge und Qualität stimmen
- Lebensmittel sauber und korrekt lagern
- Küchengeräte, Pfannen und Messer reinigen
- Küche aufräumen und putzen
- sorgfältig mit den Lebensmitteln umgehen, damit sie nicht verschwendet werden
- schauen, dass keine Unfälle passieren
- Abfälle richtig trennen und entsorgen

Anforderungen

guter Geschmacks- und Geruchssinn

geschickt mit den Händen

gut im Organisieren

teamfähig

fantasievoll

hygienebewusst

gute Gesundheit

belastbar

Ausbildung

Dauer: 2 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

Auftreten und Kommunizieren

Abschluss

Praktiker/-in PrA Küche