

köchin koch

Köchinnen und Köche arbeiten in der Küche von Restaurants, Hotels, Spitälern, Heimen, Personalrestaurants, Universitäten und Schulküchen. Sie nehmen Lebensmittel entgegen, bereiten warme und kalte Speisen zu und richten sie dekorativ an. Ausserdem sorgen sie für einen reibungslosen Arbeitsablauf zwischen Küchen- und Restaurantmitarbeitenden.





Tätigkeiten

Der Tagesablauf der Köchinnen und Köche beginnt mit dem Empfang der angelieferten Ware. Sie überprüfen, ob die Qualität einwandfrei ist und die gelieferte Menge mit der Bestellung übereinstimmt.

Köchinnen und Köche beherrschen die unterschiedlichen Garmethoden, die für die Zubereitung der Speisen an den vier verschiedenen Posten (Abteilungen) wichtig sind. Am Entremetier-Posten sind sie zuständig für Beilagen wie Gemüse, Suppen, Mehl-, Eier- und Käsespeisen. Als Gardemanger verarbeiten sie in der kalten Küche Fleisch, Fisch, Geflügel und Wild zu Vorspeisen, stellen aber auch Salate bereit. Am Saucier-Posten werden warme Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichte und die dazu passenden Saucen zubereitet. Für das abschliessende Dessert ist der Pâtissier zuständig.

Während der Essenszeiten geht es in der Küche hektisch zu und her. Damit zwischen Küche und Service alles reibungslos funktioniert, müssen Köchinnen und Köche belastbar sein und ihre Arbeit gut planen. Sie arbeiten nach den Vorschriften zur Hygiene, zum Arbeits-, Umwelt- und Brandschutz.

In der Küche herrscht eine klare Hierarchie, von deren Spitze aus die Küchenchefin oder der Küchenchef die betrieblichen Abläufe leitet.

Wir bieten folgende Niveaus an:

- Köchin/Koch EFZ
- Küchenangestellte/r EBA
- Praktiker/in PrA Küche

Was bringst du mit?

- Abgeschlossene obligatorische Schulbildung
- Verantwortungsbewusstsein, Ausgeglichenheit und Selbstständigkeit
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Kreativität und Experimentierfreude
- Gäste- und teamorientiert

Interessiert?

Hast du Lust, mit uns den ersten Schritt für einen tollen Beruf in der Welt der Hotellerie und Gastronomie zu machen? Bist du bereits in Kontakt mit deinem/r IV-Berater/in? Dann melde dich jetzt für deine Schnupperwoche bei uns an.

Wir freuen uns darauf, dich kennenzulernen.



Stiftung La Capriola

Engadinstrasse 2 · 7000 Chur

Tel. 081 530 01 63 · info@lacapriola.ch

www.lacapriola.ch

