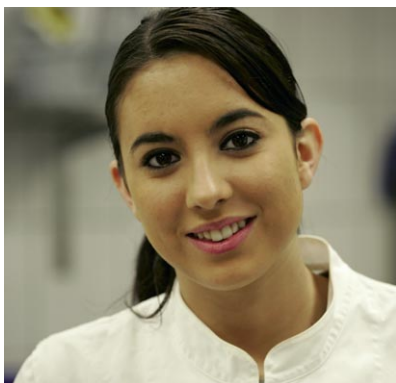


Köchin/Koch EFZ



Corinne Gabriel
Köchin

«Diese Lehre hat Salz und Pfeffer.»

Sie nehmen ganz verschiedene Rollen in einem Pflege- und Alterszentrum wahr: auf Wünsche und Bedürfnisse der Bewohner und Gäste eingehen oder die Rolle als Gastgeber/-in einnehmen. Im Heim braucht es heute mehr als «nur» gut zu kochen. Zu den Kernkompetenzen kommt spezialisiertes Fachwissen: Kenntnisse in den Bereichen Diäten, Fingerfood, Allergien, verschiedene Esskulturen am gleichen Tisch. Die Vor- und Zubereitung eines vielfältigen Speiseangebots setzt Teamarbeit und fachmännischen Umgang mit den verschiedenen Lebensmitteln voraus.

Was du tust

- Du verwöhnst die Bewohnerinnen und Bewohner mit kulinarischen Köstlichkeiten, ohne dabei auf geregelte Arbeitszeiten zu verzichten.
- Du lernst das vielfältige Aufgabenfeld der Köchin/ des Kochs kennen.
- Du erarbeitest dir vertiefte Kenntnisse im Kochen (auch für verschiedene Diäten).

Was du dazu brauchst

- Du hast Freude am kreativen Kochen.
- Du hast für die speziellen Anliegen der betagten Menschen Verständnis und findest dazu immer die kulinarische Lösung.
- Du gehst – auch in hektischen Situationen – mit Freude immer wieder an neue Herausforderungen heran



Weiterbildungsmöglichkeiten im Bereich Koch/Köchin

Verkürzte Zusatzlehren

- Diätkoch/-köchin, Restaurationsfachmann/-frau, Hotelfachmann/-frau

Berufsprüfungen (BP)

- Gastronomiekoch/-köchin, Koch/Köchin der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

Höhere Fachprüfungen (HFP)

- Dipl. Küchenchef/-in / Produktionsleiter/-in, dipl. Betriebsleiter/-in der Gemeinschaftsgastronomie, dipl. Restaurateur/-trice, dipl. Lebensmitteltechnologe/-technologin

Höhere Fachschule (HF) mit Berufsmatur (BM)

- Dipl. Restaurateur-Hôtelier/Restauratrice-Hôtelière

