

Koch/Köchin EFZ

Berufsbild

Koch und Köchin bereiten Lebensmittel auf unterschiedlichste Weisen zu. In diesem Sinne sind sie Entremétiers (für Beilagen), Gardemangers (für kalte Platten), Rôtisseurs (für Grilladen), Sauciers (für Saucen) oder Pâtissiers (für Desserts) in einem.

Sie kochen, dämpfen, schmoren, gratinieren, sautieren oder pochieren alle Arten von Speisen zu Vorspeisen, Hauptmahlzeiten, Desserts oder kalten Platten. Köche und Köchinnen sorgen für eine schonende und schmackhafte Zubereitung von Gemüse, Fleisch, Fisch, Obst und Süssspeisen etc. und richten die Teller kreativ an.

Ob in kleinen Betrieben oder in grossen Hotels, Restaurants, Spitälern oder Heimen, die klare Verteilung der Aufgaben im Team ist wichtig. Deshalb werden die Abläufe genau besprochen. Denn während der Essenszeiten kann es in der Küche hektisch und laut werden. Die Gäste erwarten, dass ihre Bestellung rasch und einwandfrei auf den Tisch kommt. Doch Koch und Köchin beherrschen ihre Aufgaben, kennen die Abläufe und arbeiten eng mit dem Service zusammen.

- Link Berufsfachschule: www.gibs-so.so.ch
- Weitere Informationen: www.hotelgastrounion.ch
- Kontakt: s.peier@hausimpark.ch