

Küchenangestellte/r EBA

Berufsbild

Küchenangestellte unterstützen Koch und Köchin in der Küche tatkräftig, sei es im Restaurant, Hotel, Heim oder Spital. Sie bereiten die Zutaten für die verschiedenen Speisen vor. Je nach Betrieb übernehmen sie unterschiedliche Zubereitungen. Für die «kalte Küche» bereiten sie z.B. Salate, Vorspeisen, Cocktails oder verschiedene Desserts zu und richten sie an. In der «warmen Küche» kochen sie z.B. Suppen, Teigwaren, Reis, Kartoffeln, Gemüse, Saucen oder sie übernehmen das Zubereiten von Fleisch, Geflügel oder Fisch. Während der Essenszeiten herrscht in der Küche Hochbetrieb, alles muss schnell erledigt sein, damit die Gäste ihr Essen rasch erhalten. Küchenangestellte arbeiten gemäss Anweisung des Küchenchefs zügig und selbständig.

Küchenangestellte sorgen in der Küche auch für Ordnung und Sauberkeit. Sie reinigen Maschinen und Geräte genauso wie Messer, Schneidebretter und andere Utensilien. Lebensmittel bewahren sie fachgerecht auf.

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