Betriebsgastronomie

Ausbildungen mit Unterstützung

valida
Das soziale Unternehmen

Gegessen und gekocht wird überall. Daher stehen dir mit einer Kochausbildung später alle Möglichkeiten offen. In der Valida lernst du alles Wissenswerte über die Zubereitung von Mahlzeiten und noch viel mehr.

Ausbildungsangebot der Valida:

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

Dauer:

2–3 Jahre

Berufsschule:

- PrA in der Berufsfachschule PrA Ost
- EBA und EFZ in der GBS St.Gallen

Weiterbildungsmöglichkeiten:

- Praktiker*innen PrA Küche können eine EBA-Ausbildung absolvieren.
- Grundbildung mit eidg. Fähigkeitszeugnis EFZ

Tätigkeiten:

In der Ausbildung lernst du alle Grundzubereitungsarten kennen. Du stellst einfache Gerichte und Beilagen her und richtest sie appetitlich an. Das Schöne am Beruf des Kochs / der Köchin ist, dass sie praktisch überall arbeiten können – in Restaurants, Hotels, Kantinen oder im Catering-Service.

- Du bereitest eine bunte Vielfalt an Speisen zu und richtest diese ansprechend an.
- Du organisierst Arbeitsabläufe.
- Du erstellst Speisepläne.
- Du kaufst Waren ein und lagerst sie fachgerecht.

Anforderungen:

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Gute Auffassungsgabe
- Fähigkeit zur Koordination von Arbeitsabläufen
- Kreativität und Experimentierfreude
- Geschickte Hände
- Ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Ordnungssinn
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Gäste- und Teamorientierung
- Robuste Gesundheit (Arbeit vorwiegend im Stehen)
- Belastbarkeit in hektischen Situationen
- Ausdauer

Hast du Fragen zur Ausbildung?

Martina Brunner
Abteilungsleiterin
Berufliche Integration
Telefon 071 424 02 22
berufliche-intergration@valida.ch

Deine Ausbildungsverantwortliche

Zoe Kalbermatter