

Küche



Ausbildungsangebot der Valida:

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

Dauer:
2-3 Jahre

Berufsschule:

- PrA intern in der Valida
- EBA in der GBS St.Gallen

Tätigkeiten:

Köche / Köchinnen arbeiten in Restaurants, Hotels, Kantinen, oder bei Catering-Services. Sie sind überall anzutreffen, wo es darum geht, etwas zuzubereiten, das den Leuten schmeckt.

- Köche / Köchinnen bereiten eine bunte Vielfalt an Speisen zu und richten diese lustvoll an.
- Sie organisieren Arbeitsabläufe,
- erstellen Speisepläne,
- kaufen Waren ein und lagern sie fachgerecht.

Das Schöne am Berufsbild ist, dass Du praktisch überall arbeiten kannst und dir mit einer Kochausbildung später alle Möglichkeiten offenstehen.

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 teamorientiert
- Robuste Gesundheit (Arbeit vorwiegend im Stehen)
- Belastbarkeit in hektischen Situationen
- Bereitschaft an Wochenenden und am Abend zu arbeiten
- Ausdauer
- Gute Fähigkeit in Mathematik fürs Umrechnen von Rezepten [Hohlmasse]

Weiterbildungsmöglichkeiten:

- EBA Ausbildung beginnen (Einstieg ins 1. oder 2. Grundbildungsjahr)
- Küchenangestellte EBA können eine verkürzte Grundbildung als Koch/Köchin [EFZ] absolvieren. [Einstieg ins 1. oder 2. Grundbildungsjahr möglich].

Fragen zu Ausbildungen mit Unterstützung?

Martina Brunner
Abteilungsleiterin Berufliche Integration
+41 71 424 02 51
martina.brunner@valida.ch