

KÜCHENANGESTELLTE/-R PRA KÜCHENANGESTELLTE/-R EBA

V. 1.1 | Juli 2018

KÜCHENANGESTELLTE/-R PRA

Privatrechtliche Ausbildung (Besuch der internen Schule) Dauer 1–2 Jahre, in Absprache mit der IV-Berufsberatung.

KÜCHENANGESTELLTE/-R EBA

Berufliche Grundbildung mit eidgenössischem Berufsattest (Besuch der externen Gewerbeschule und der überbetrieblichen Kurse – ÜK)

Ausbildung gemäss Bildungsverordnung des Berufsverbandes. Dauer 2 Jahre

Die berufliche Eignung wird vorab durch eine Schnupperzeit abgeklärt.

AUSBILDUNGSIHALTE

Während der Ausbildung werden in den Bereichen Küche und Office die berufsspezifischen Kenntnisse vermittelt:

- Hygieneanforderungen bei Gebrauchsgegenständen, Maschinen und Räumlichkeiten sowie persönliche Hygiene.
- Gefahrenerkennung, Unfallverhütung und Grundkenntnisse in erster Hilfe.

- Kennenlernen der verschiedenen Lebensmittel, deren Eigenschaften und Verarbeitung.
- Kennen der wesentlichen Ernährungsgrundsätze.
- Beherrschen der Grundzubereitungsarten.
- Lagerung von Lebensmittel und Aufbewahrung und Verwertung von Speiseresten.

AUSBILDUNGSZIELE

Im Rahmen der Ausbildung sollen die folgenden Fähigkeiten und Fertigkeiten geweckt, gefördert und gefestigt werden:

Arbeitsverhalten

- Ausdauer bei gleichbleibender Arbeit
- Möglichst selbständiges Arbeiten
- Zweckmässige, saubere Arbeitsweise
- Einordnung in ein Arbeitsteam
- Sorgfalt und Ordnung am Arbeitsplatz

Fachliche Fertigkeiten

- Kennen der Lebensmittelverordnung
- Umgang mit Masseinheiten
- Einfache Mengenerrechnungen
- Saisonale und regionale Menüplanung
- Zubereitung von einfachen Menüs

- Grundkenntnisse der Ernährungslehre

AUSWEIS

Nach Abschluss der privatrechtlichen Ausbildung wird ein interner Ausweis abgegeben.

Nach Abschluss der EBA-Grundbildung erhalten die Küchenangestellten einen eidgenössischen Attestausweis.