



## KÖCHIN/KOCH EFZ

Köchinnen und Köche arbeiten in der Küche von Gastronomiebetrieben. Sie nehmen Lebensmittel entgegen, bereiten sie zu warmen und kalten Speisen zu und richten sie dekorativ an. Ausserdem sorgen sie für einen reibungslosen Arbeitsablauf zwischen dem Küchen- und Servicepersonal.

### LEHRORT

Alters- und Pflegeheime, Personalrestaurant, Spital

### AUFGABEN KÖCHINNEN/KÖCHE

- Planen der Speisen
- Planen des Tagesablaufes
- Entgegennahme von Lebensmitteln und durchführen der Qualitätskontrolle
- Verarbeiten von Lebensmitteln auf verschiedene Art und Weisen

### ANFORDERUNGSPROFIL

- Abgeschlossene Volksschule
- Englisch- und Französischkenntnisse von Vorteil
- 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 Geschmacksinn
- Gästeorientiert
- Teamfähigkeit
- Robuste Gesundheit (Arbeit vorwiegend im Stehen)
- Belastbarkeit in hektischen Situationen

### WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Verkürzte Zusatzlehre, z.B. Diätkoch/in EFZ
- Berufsprüfung mit eidg. Fachausweis in diversen Bereichen
- Höhere Fachprüfung in diversen Bereichen
- Höhere Fachschule Dipl. Hôtelier/-ière-Restaurateur/-trice HF
- Fachhochschule, z.B. Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie

### LEHRDAUER, BERUFSSCHULE

3 Jahre  
1 Tag pro Woche

### ARBEITSZEIT, FERIEN

42 Stunden pro Woche  
5 Wochen

### KONTAKT

Gemeinden und Städte im Kanton Zürich.

Weitere Informationen findest du unter:  
[www.e-y-p.ch](http://www.e-y-p.ch)

