



BERUFSPORTRAIT

Koch / Köchin EFZ



WALDRUH

herzlich - professionell - individuell

Alters- und Pflegezentrum Waldruh, Gulpstrasse 21, 6130 Willisau
041 972 55 55, info@waldruh.ch, www.waldruh.ch



[willisau_waldruh](https://www.instagram.com/willisau_waldruh)



[willisau_waldruh](https://www.tiktok.com/@willisau_waldruh)

Tätigkeiten

- Gerichte und Menüs kochen und dabei schauen, was Saison hat
- und welche Ernährungstrends wichtig sind
- neue Rezepte kreieren und dafür auch neue Zutaten ausprobieren
- Suppen, Salate, Fleischgerichte, Gemüse oder Desserts zubereiten und dafür passende Küchengeräte, Messer und Pfannen brauchen
- Gerichte sorgfältig anrichten und garnieren
- Hygienerichtlinien einhalten
- Organisatorische und administrative Aufgaben erledigen, wie z.B. Bestellungen tätigen, Kosten- und Nährwerte der Gerichte berechnen, Angebote planen und organisieren, gebrauchte Geräte reinigen und ordnen

Voraussetzungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
Fähigkeit zur Koordination von Arbeitsabläufen
- Kreativität und Experimentierfreude
- geschickte Hände
- ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- robuste Gesundheit (Arbeit vorwiegend im Stehen)
- Belastbarkeit in hektischen Situationen
- guter Geruchs- und Geschmackssinn

Eckdaten zur Ausbildung

- Dauer: 3 Jahre
- Zukunftsperspektiven: **Zusatzlehre** (z.B. Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ, Fachmann/-frau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ), **Berufsprüfung** (z.B. Chefkoch/-köchin mit eidg. Fachausweis), **höhere Fachprüfung** (z.B. Küchenchef/in mit eidg. Diplom, **höhere Fachschule** (z.B. Dipl. Hotelier/e-Gastronom/in HF), **Fachhochschule** (Studiengang in verwandten Gebieten, z. B. Bachelor of Science in Lebensmitteltechnologie)