



BERUFSPORTRAIT

Koch / Köchin EFZ



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)