

Berufsbild

Lernende/r zum Koch/Köchin

Die 3-jährige berufliche Ausbildung wird in unserem Haus absolviert. Auf Wunsch ist auch ein Austausch in einem anderen Restaurant über 2 Monate möglich. Dies sorgt für einen anderen Einblick und eine noch höhere Ausbildungsqualität.

Köche arbeiten in den Küchen von Restaurants, Hotels, Spitälern, Alterszentren oder Kantinen und stellen die Versorgung der Gäste sicher.

Um dies gewährleisten zu können, startet Ihr Tag bereits am frühen Morgen. Als erstes planen Sie den Tagesablauf, damit alle Arbeitsschritte reibungslos funktionieren. Sie nehmen die angelieferten frischen und vorbereiteten Produkte entgegen und überprüfen diese auf einwandfreie Qualität und Richtigkeit der gelieferten Menge.

Im Anschluss steht die Vorbereitung des Arbeitsplatzes im Vordergrund, so bereiten Sie Geschirr und Geräte für die Zubereitung der geplanten Speisen vor und beginnen dann mit der Verarbeitung der Lebensmittel.

Als Koch/Köchin beherrschen Sie am Ende Ihrer Lehrzeit verschiedene Garmethoden wie dämpfen, gratinieren, grillieren, pochieren, sautieren und schmoren. Sie bereiten Suppen, Saucen und Beilagen eigenständig zu. Sie lernen alles rund um das Thema „kalte Küche“ und richten in diesem Zusammenhang Fleischplatten, Salate und Pasteten an. Im Bereich Patisserie stellen Sie süsse oder salzige Backwaren her. Sie durchlaufen in unserem Haus alle wichtigen Küchenposten.

Während Ihres Einsatzes im Entremetier-Posten sind Sie für die Beilagen wie Gemüse, Suppen, Mehl-, Eier- und Käsespeisen zuständig.

Als Gardenmanager verarbeiten Sie in der kalten Küche Fleisch, Fisch, Geflügel und Wild zu Vorspeisen wie Lachsmousse und Rindstatar, stellen aber auch Salate bereit. Am Saucier-Posten werden warme Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichte zubereitet. Die dazu passenden Saucen bereiten Sie flüssig bis sämig zu und würzen sie. Für das abschliessende Dessert bereiten Sie Süssspeisen wie Glacés, Sorbets und Cremes zu.

Während der Essenzeiten kann es in der Küche hektisch zu gehen. Vor allem am Mittag schätzen unsere Gäste eine rasche Bedienung. Damit zwischen Küche und Servicepersonal alles reibungslos funktioniert, müssen Köche/Köchinnen auch unter Stress freundlich und schnell reagieren können.

Um das praktische Wissen kümmern wir uns. Mit viel Herzblut vermitteln wir Ihnen den Beruf. Von der ersten Woche an sind Sie Teil des professionellen Stadtgarten-Teams.

Erlernen Sie Ihren Wunschberuf!