Koch EFZ
Köchin EFZ

Gastronomie, Hotellerie

Als Köchin oder Koch bereitest du viele verschiedene Gerichte zu, zum Beispiel Vorspeisen, Salate, Pasta, Saucen, Beilagen, Fleisch, Fisch und Desserts. Du kochst für Gäste in Restaurants, Hotels, Spitälern und Kantinen. Zudem bestellst du Lebensmittel, prüfst deren Qualität und lagerst sie gemäss Vorschriften. Du stellst Menüs zusammen und richtest diese schön an.

Aufgaben

Gerichte kochen und anrichten

- saisonale Gerichte und Menüs planen und dabei auf regionale Produkte, Kundschaft, Ernährungstrends und das Marktangebot achten
- neue Rezepte entwickeln, Produkte ausprobieren und das Menü regelmässig mit ausgewogenen und gesunden Gerichten erneuern
- Mise en place vorbereiten, das heisst alle Arbeitsmittel bereitstellen
- Mengen der Zutaten festlegen und Lebensmittel vorbereiten, zum Beispiel Gemüse waschen und schälen oder Fleisch schneiden
- Suppen, Salate, Fleischgerichte, Gemüse oder Desserts zubereiten und dabei geeignete Geräte und Methoden nutzen, etwa kochen, dämpfen oder grillieren
- Gerichte sorgfältig anrichten und garnieren und an das Servicepersonal weitergeben

---

Küchenbetrieb organisieren

- Bestellmengen anhand von Umsatz, Reservationen und Verkaufsprognosen berechnen und dabei Warenkosten und Nährwerte berücksichtigen
- Lebensmittel kontrollieren, Qualität beurteilen, gemäss Vorschriften lagern und auf Verfallsdaten achten
- Angebote für unterschiedliche Gästegruppen und besondere Anlässe planen und organisieren
- digitale Systeme für Bestellungen und Küchenplanung einsetzen, um produktiver zu sein und Lebensmittelverschwendung zu vermeiden
- gepflegt auftreten und mit Mitarbeitenden, Gästen und Lieferanten kommunizieren, auch in Fremdsprachen

---

Kontrollieren und reinigen

- Hygiene, Ordnung und Sicherheit sicherstellen, zum Beispiel zum Brandschutz
- Hygienestandards in allen Bereichen regelmässig überprüfen, etwa in Lagern und im Gastraum, und Kontrolllisten führen
- Geräte, Maschinen und Arbeitsmittel reinigen und versorgen
- Abfälle gemäss Vorgaben entsorgen oder recyceln

Arbeitsumgebung

Als Köchin oder Koch arbeitest du in Küchen, oft mit hohem Arbeitstempo, was stressig sein kann. Die Arbeitszeiten sind unregelmässig. Häufig arbeitest du abends, an Wochenenden und Feiertagen.

Du bist in Hotels, Restaurants, Spitälern, Heimen, Internaten, Kantinen, auf Schiffen oder bei Fluggesellschaften tätig. Wer flexibel ist, kann an unterschiedlichen Orten arbeiten und dabei neue Arbeitsweisen und Esskulturen kennenlernen. Je nach Fähigkeiten und Erfahrung kannst du dich weiterentwickeln, zum Beispiel zur Chefköchin, zum Küchenchef oder zur Restaurantleiterin.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchsinn
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten oder Nachtschichten
- Stressresistenz
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Teamfähigkeit
- Manuelles Geschick
- Schnelle Arbeitsweise
- Körperliche Widerstandsfähigkeit

Interessen

- Mit Nahrungsmitteln arbeiten
- Mit den Händen arbeiten
- Experimentieren, forschen
- Planen, organisieren

Ausbildung

Betrieb

Praktische Ausbildung in einem Restaurant, Hotel oder in einer Kantine: 4 Tage pro Woche

Schule

1 Tag pro Woche an den kantonalen Berufsfachschulen

Überbetriebliche Kurse

In mehreren Kantonen: 20 Tage während 3 Jahren

Vollzeitschule

Alle Schulen

https://www.berufsberatung.ch/de/suche/aus-weiterbildungen?profession=57047&language=5239

Dauer

3 Jahre

Zulassung

obligatorische Schule abgeschlossen

Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen können die Lernenden zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besuchen.

Abschluss

Koch/Köchin EFZ

Weiterbildung

Kurse

Angebote der Verbände **GastroSuisse**
https://gastrosuisse.ch/de/bildung/seminare
oder **Hotel & Gastro formation Schweiz**
https://www.hotelgastro.ch/bildungsangebote

Zusatzlehre

Als Köchin oder Koch kannst du in der Regel eine verkürzte Lehre als **Restaurantfachmann/-frau EFZ**
https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/restaurantfachmann-frau-efz
, **Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ**
https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/systemgastronomiefachmann-frau-efz
, **Fachmann/-frau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ**
https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/fachmann-frau-hotellerie-hauswirtschaft-efz
, **Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ**
https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/baecker-in-konditor-in-confiseur-in-efz
oder **Fleischfachmann/-frau EFZ**
https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/fleischfachmann-frau-efz
machen.

Berufsprüfung

- **Diätkoch/-köchin BP**
  https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/diaetkoch-koechin-bp
- **Chefkoch/-köchin BP**
  https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/chefkoch-koechin-bp
- **Bereichsleiter/in Restauration BP**
  https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/bereichsleiter-in-restauration-bp
- **Gastro-Betriebsleiter/in BP**
  https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/gastro-betriebsleiter-in-bp

Höhere Fachprüfung

- Leiter/in Restauration HFP
- Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie HFP
- Gastro-Unternehmer/in HFP
- Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft HFP

Höhere Fachschule

- **Hotelier/e-Gastronom/in HF**
  https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/hotelier-gastronom-in-hf

Fachhochschule

- Bachelor of Science in **Lebensmittelwissenschaften**
  https://www.berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/lebensmittelwissenschaften
- Bachelor of Science in **Hospitality Management**
  https://www.berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/hospitality-management

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ähnliche Berufe

Beruf
Restaurantfachmann/-frau EFZ
https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/restaurantfachmann-frau-efz

Beruf
Fachmann/-frau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ
https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/fachmann-frau-hotellerie-hauswirtschaft-efz

Beruf
Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ
https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/systemgastronomiefachmann-frau-efz

Beruf
Fleischfachmann/-frau EFZ
https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/fleischfachmann-frau-efz

Beruf
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ
https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/baecker-in-konditor-in-confiseur-in-efz

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.220.13.0

Weiterführende Links

GastroSuisse
https://gastrosuisse.ch/de
Arbeitgeberverband der Hotellerie und Gastronomie

Hotel & Gastro formation
https://www.hotelgastro.ch/home
Organisation der Arbeitswelt: Aus- und Weiterbildungen in Hotellerie und Gastronomie

HotellerieSuisse
https://www.hotelleriesuisse.ch/de
Verband der Schweizer Beherbergungsbetriebe

Gesetzliche Grundlagen

https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79009?lang=de