# Küchenangestellte EBA
# Küchenangestellter EBA

Nahrung, Gastronomie

Als Küchenangestellte oder Küchenangestellter arbeitest du in Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen oder sozialen Einrichtungen im Team mit dem Koch oder der Köchin. Du nimmst Waren und Lebensmittel entgegen und hilfst bei der Zubereitung der Gerichte. Du verwendest passende Gewürze und richtest das Essen auf den Tellern schön an.

## Aufgaben

### Gerichte zubereiten

- Arbeitsplatz, Zubehör und Geräte für das Kochen vorbereiten
- Lebensmittel schälen, waschen und schneiden
- Gerichte zubereiten, zum Beispiel Vorspeisen, Salate, Beilagen, Desserts und Saucen
- Beim Kochen von warmen Gerichten mithelfen, etwa Suppen, Gemüse oder Fleisch
- Gerichte sorgfältig anrichten und garnieren und an das Servicepersonal weitergeben

---

### Küchenbetrieb organisieren

- Menüs je nach Saison, verfügbaren Produkten, Art der Kundschaft oder Veranstaltung planen
- Kosten und Verkaufspreise der Menüs berechnen
- abschätzen, wie viele Lebensmittel benötigt werden, je nach Reservierungen und erwarteten Verkäufen
- Bestellungen machen und dabei das saisonale Angebot, die Kosten und die Lagerbestände beachten
- beim Einkauf von Lebensmitteln mithelfen und dabei auf gesunde Ernährung achten
- gepflegt auftreten und mit Mitarbeitenden, Gästen und Lieferanten kommunizieren

---

### Kontrolllieren und reinigen

- auf Hygiene, Sauberkeit und Ordnung in der Küche achten, zum Beispiel reinigen und aufräumen
- darauf achten, dass keine Lebensmittel verschwendet werden
- Sicherheitsregeln einhalten, um Unfälle zu vermeiden
- Abfälle gemäss Vorgaben entsorgen oder recyceln

## Arbeitsumgebung

Als Küchenangestellte oder Küchenangestellter arbeitest du in der Küche. Das Arbeitstempo ist hoch und manchmal stressig. Die Arbeitszeiten sind unregelmässig. Häufig arbeitest du, an Wochenenden und Feiertagen.

Du arbeitest in Restaurants, Hotels oder Kantinen. Du kannst in verschiedenen Küchen, auch im Ausland, arbeiten. Dabei kannst du neue Arbeitsmethoden und Esskulturen kennenlernen.

## 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

### Interessen

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

## Ausbildung

### Betrieb

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

### Schule

1 Tag pro Woche an den kantonalen Berufsfachschulen

### Überbetriebliche Kurse

In mehreren Kantonen: 16 Tage während 2 Jahren

### Vollzeitschule

### Alle Schulen

**https://www.berufsberatung.ch/de/suche/aus-weiterbildungen?profession=57152&language=5239**

### Dauer

2 Jahre

### Zulassung

obligatorische Schule abgeschlossen

### Abschluss

Küchenangestellter / Küchenangestellte EBA

## Weiterbildung

### Kurse

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

### Zusatzlehre

Als Küchenangestellte oder Küchenangestellter EBA kannst du in der Regel eine verkürzte Lehre als **Koch/Köchin EFZ**
**https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/koch-koechin-efz**
machen.

## Ähnliche Berufe

Beruf
**Systemgastronomiepraktiker/in EBA**
**https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/systemgastronomiepraktiker-in-eba**

Beruf
**Restaurantangestellte/r EBA**
**https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/restaurantangestellte-r-eba**

Beruf
**Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA**
**https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/praktiker-in-hotellerie-hauswirtschaft-eba**

Beruf
**Fleischfachassistent/in EBA**
**https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/fleischfachassistent-in-eba**

Beruf
**Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA**
**https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/baecker-in-konditor-in-confiseur-in-eba**

## Weitere Infos

### Swissdoc Nummer

0.220.32.0

### 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/79025?lang=de**