

«Ich sehe das
Resultat meiner
Arbeit. Jeden Tag
von Neuem.»

KRÄFTE
AM WERK

Küchenangestellte/r EBA

Was dich erwartet

Während deiner zweijährigen Ausbildung als Küchenangestellte/r arbeitest du in unserem Restaurant im Tagbetrieb. Du bist im Küchenteam tätig und bereitest einfache Speisen zu. Für die kalte Küche sind es Salate, Salatsaucen, kalte Vorspeisen und Desserts. Du kochst Suppen und Saucen und bereitest Beilagen wie Teigwaren, Reis und Kartoffeln zu. Du weisst, welche Gemüse gedünstet, gesiedet oder gratiniert am besten schmecken. Küchenangestellte braten Fleisch, grillieren Geflügel oder frittieren Fisch. Am Schluss bereitest du die Teller vor und garnierst die Speisen mit passenden Zutaten.

Was du mitbringst

- Sekundarschule alle Niveaustufen
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Geschickt mit den Händen
- Gut im Organisieren
- Fantasievoll
- Teamfähig
- Belastbar
- Hygienebewusst

30

Lernende

25

Berufsbildner

10

Lehrberufe

3

Lehrbetriebe

99%

Bestehens-
quote