

Viva Luzern Berufsbildung



Küchenangestellte/-r

Die Küchenangestellten arbeiten mit im Küchenteam eines Restaurants, Hotels, Betagtenzentrums oder Spitals. Sie bereiten die Zutaten vor und stellen nach den Anweisungen ihres Chefs oder ihrer Chefin einfache warme und kalte Gerichte selber her. Küchenangestellte kennen die Zubereitungsarten für Speisen und können die Mengen der Zutaten berechnen. Sie bereiten Suppen und Saucen, Eier- und Käsegerichte und Beilagen wie Teigwaren, Reis oder Kartoffeln zu. Auf den Tellern richten sie die Speisen appetitlich an und garnieren sie mit entsprechenden Zutaten. Sauberkeit ist in der Küche sehr wichtig. Nach dem Gebrauch der Kochutensilien übernehmen die Küchenangestellten die Reinigung und räumen alles auf.

Anforderungen

- Abgeschlossene Volksschule, Sekundarstufe
- Gute Deutschkenntnisse und Verstehen des schweizerischen Dialekts
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn, praktisches Geschick, gut im Organisieren, teamfähig, fantasievoll, hygienebewusst, gesund und belastbar

**Zubereiten, kochen, anrichten,
berechnen, aufbewahren ...**

Freie Lehrstellen

Küchenangestellte/-r EBA

- **Abschluss** Eidg. Berufsattest (EBA)
- **Dauer** 2 Jahre
- **Ort** Viva Luzern Eichhof, Wesemlin, Staffelnhof

Weitere Informationen

www.berufskunde.com
www.berufsberatung.ch

Alle offenen Lehrstellen von Viva Luzern
finden Sie auch auf www.vivaluzern.ch