

Viva Luzern Berufsbildung



Köchin/Koch

Köchinnen und Köche arbeiten in einem Küchenteam eines Betagtenzentrums. Sie sind für die Zubereitung von kalten und warmen Mahlzeiten verantwortlich. Köchinnen und Köche kennen alle Zubereitungsarten und können die Mengen der Zutaten berechnen. Sie versuchen stets wieder neue Kreationen auszutüfteln. Das Kochen für viele Gäste muss gut organisiert werden, damit alle ihr Essen zur richtigen Zeit auf dem Tisch haben. Während der Hauptessenszeiten ist in der Küche hektischer Betrieb. In der Küche herrscht eine klare Hierarchie: An der Spitze leitet der Küchenchef oder die Küchenchefin die betrieblichen Abläufe, und der Chefkoch oder die Chefköchin delegiert die Arbeit am Herd.

Anforderungen

- Abgeschlossene Volksschule, Sekundarstufe, Englisch- oder Französischkenntnisse von Vorteil
- Ausgesprochene Freude am Zubereiten feiner Speisen, guter Geschmacks- und Geruchssinn, rasche Auffassungsgabe, gut im Planen und Organisieren, teamfähig, fantasievoll, hygienebewusst, gesund und belastbar auch in hektischen Situationen, praktisches Geschick

Ausnehmen, spicken, braten, schmoren, panieren, kochen, gratinieren ...

Freie Lehrstellen

Köchin/Koch EFZ

- **Abschluss** Eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ)
- **Dauer** 3 Jahre
- **Ort** Viva Luzern Wesemlin

Weitere Informationen

www.berufskunde.com
www.berufsberatung.ch

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