

Ab Sommer 2005 neue Grundbildung

Küchenangestellte /Küchenangestellter EBA

Der Arbeitsbereich von Küchenangestellten umfasst die kalte und warme Küche. Sie nehmen Waren in Empfang, kontrollieren diese und bereiten daraus Speisen zu. Sie zeichnen sich durch betriebsgerechtes sowie gäste- und teamorientiertes Denken und Handeln aus.

Dauer:	2 Jahre	
Praktische Ausbildung:	Die Grundbildung kann in einem Restaurant, Hotel oder Betrieb der System- und Gemeinschaftsgastronomie, in einem Jahres- oder Saisonbetrieb erfolgen. Sie wird ergänzt durch überbetriebliche Kurse.	
Schulische Ausbildung:	Lernende erhalten den Berufsfachschulunterricht in interkantonalen Fachkursen oder besuchen 1 Tag pro Woche die Berufsfachschule ihrer Region.	
Abschluss:	Eidgenössisches Attest	
Vorbildung:	BL	Sekundarstufe Niveau A
	BL	Werkjahr
	BS	WBS A-Kurs

Anforderungen

Handwerkliches Geschick, körperlich fit und gesund, Freude am Umgang mit Lebensmittel, kreativ, teamfähig

Weiterbildungsmöglichkeiten:

Kurse: Angebote der Berufsverbände, verkürzte berufliche Grundbildung zum eidg. Fähigkeitszeugnis als «gelernter Koch / gelernte Köchin».

Danach steht die ganze Palette der Weiterbildung im Gastgewerbe offen.

Weitere Informationen

www.berufsberatung.ch / www.berufe-gastgewerbe.ch