



Köchin/Koch EFZ





Tätigkeiten

Köchinnen und Köche arbeiten in den Küchen von Restaurants, Hotels, Spitälern, Pflegezentren oder Kantinen.

In den Heimen Uster planen Köchinnen und Köche am Morgen als Erstes den Tagesablauf, damit alle Arbeitsschritte reibungslos funktionieren. Sie nehmen die angelieferten frischen und vorbereiteten Produkte entgegen, überprüfen, ob die Qualität einwandfrei ist und die gelieferte Menge mit den Angaben auf dem Lieferschein und der Bestellung übereinstimmt. Danach beginnen sie mit der Zubereitung der Speisen.

Köchinnen und Köche beherrschen verschiedene Garmethoden wie dämpfen, schmoren, gratinieren, grillieren, sautieren und pochieren. Sie bereiten diverse warme Speisen zu wie Suppen, Saucen, Beilagen, Fleisch- und Fischgerichte, vegetarische oder vegane Gerichte. In der kalten Küche stellen sie kalte Platten, diverse kleine Köstlichkeiten und Salate her. Im Bereich Patisserie kreieren sie süsse oder salzige Backwaren sowie verschiedene Süssspeisen.

Während der Essenszeiten geht es in der Küche hektisch zu und her. Vor allem am Mittag schätzen die Gäste eine rasche Bedienung. Damit zwischen Küche und Service alles reibungslos funktioniert, müssen Köchinnen und Köche belastbar sein und ihre Arbeit gut planen. Sie sorgen für Sauberkeit und Ordnung und halten sich an die Vorschriften zur Hygiene, zum Arbeits-, Umwelt- und Brandschutz.

In der Küche herrscht ein klar definierter Ablauf. Der Küchenchef oder die Küchenchefin organisiert die gesamten betrieblichen Abläufe.

Anforderungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- gute Auffassungsgabe
- Fähigkeit zur Koordination von Arbeitsabläufen
- Kreativität und Experimentierfreude
- geschickte Hände
- ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Ordnungssinn
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Gäste- und Teamorientierung
- robuste Gesundheit (Arbeit vorwiegend im Stehen)
- Belastbarkeit in hektischen Situationen