

# Küchenangestellte/r EBA

## Berufsbild

---

Küchenangestellte arbeiten in der Küche von Restaurants, Hotels, Heimen und Spitälern. Sie sind im Küchenteam tätig und bereiten einfache Speisen zu. Für die kalte Küche sind es Salate, Salatsaucen, kalte Vorspeisen und Desserts. Sie kochen Suppen und Saucen und bereiten Beilagen wie Teigwaren, Reis oder Kartoffeln zu. Sie wissen, welche Gemüse gedünstet, gesiedet oder gratiniert am besten schmecken. Küchenangestellte braten Fleisch, grillieren Geflügel oder frittieren Fisch. Am Schluss bereiten sie die Teller vor und garnieren die Speisen mit passenden Zutaten. Sie haben meist unregelmässige Arbeitszeiten, auch abends, an Wochenenden und an Feiertagen.

## Anforderungen

---

- Sekundarschule alle Niveaustufen
- guter Geschmacks- und Geruchssinn
- geschickt mit den Händen
- gut im Organisieren
- fantasievoll
- teamfähig
- belastbar
- hygienebewusst

## Wichtig zu wissen

---

- Dauer der Lehre: 2 Jahre

