

Chefkoch/-köchin BP



Berufsbeschreibung

Chefköchinnen und Chefköche arbeiten in Restaurants oder Hotels. Als Vorgesetzte eines Küchenteams sind sie dafür verantwortlich, dass wohlschmeckende und attraktiv anzuschauende Menüs zubereitet werden, die mit Hilfe der modernen Kochmethoden schonend zubereitet wurden und ernährungstechnisch den neuesten Erkenntnissen entsprechen. Selbstverständlich kontrollieren sie immer wieder, ob die Hygienevorschriften eingehalten werden, von der Lagerung der Lebensmittel bis zu ihrer Zubereitung. Die Lagerbewirtschaftung besorgen sie am Computer. Zu ihren Aufgaben zählen ausserdem Marketing, Kalkulation und Organisation. Sie koordinieren die verschiedenen Arbeiten zwischen Küche, Service und Hauswirtschaft.

Anforderung

- a) Abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin EFZ und 3 Jahre Berufspraxis sowie
- b) abgeschlossener Kurs als Berufsbildner/in und
- c) die erforderlichen Modulabschlüsse.

Über die Gleichwertigkeit anderer Ausbildungen entscheidet die Prüfungskommission.

Interesse für Ernährungsfragen und Gesundheit, Überblick und Organisationsgeschick, Kreativität für die Menügestaltung, Belastbarkeit, Führungsqualitäten, Hygienebewusstsein, Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit.

Ausbildung

Ca. 1 Jahr berufsbegleitende Vorbereitungskurse.

Abschluss: Berufsprüfung (BP) zum/zur Chefkoch/Chefköchin mit eidg. Fachausweis.

Entwicklungsmöglichkeiten

Kurse: Berufsverbände, Schulen des Gastgewerbes und der Hotellerie.

Höhere Fachprüfung als dipl. Küchenchef/in, dipl. Gastro-Unternehmer/in oder dipl. Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie.

Dipl. Hôtelier/-ière-Restaurateur/-trice HF.

Erwerb des Kantonalen Fähigkeitsausweises und/oder Zertifikat der Gastrosuisse, erlaubt das selbständige Führen eines Gastronomiebetriebes.

Fachhochschulstudium (FH) in Hotellerie und Restauration.