



## Koch/Köchin EFZ

### Berufsbeschreibung

Köche und Köchinnen arbeiten in der Küche von Gastronomiebetrieben. Sie nehmen Lebensmittel entgegen, bereiten warme und kalte Speisen zu und richten sie dekorativ an. Ausserdem sorgen sie für einen reibungslosen Arbeitsablauf zwischen dem Küchen- und Servicepersonal.

Köche und Köchinnen arbeiten in den Küchen von Restaurants, Hotels, Spitälern, Alterszentren oder Kantinen. Am Morgen planen sie als Erstes den Tagesablauf, damit alle Arbeitsschritte reibungslos funktionieren. Dann nehmen sie die angelieferten frischen und vorbereiteten Produkte entgegen. Die Köche und Köchinnen überprüfen, ob die Qualität einwandfrei ist und die gelieferte Menge mit den Angaben auf dem Lieferschein und der Bestellung übereinstimmt. Danach bereiten sie Geschirr und Geräte für die Zubereitung der geplanten Speisen vor und beginnen mit der Verarbeitung der Lebensmittel.

Köche und Köchinnen beherrschen verschiedene Garmethoden wie dämpfen, schmoren, gratinieren, grillieren, sautieren und pochieren. Sie bereiten Suppen, Saucen, Reis und Mehlspeisen zu. In der kalten Küche richten sie Fleischplatten, Salate und Pasteten an. Im Bereich Patisserie stellen sie süsse oder salzige Backwaren her.

Köche und Köchinnen am Entremetier-Posten sind zuständig für Beilagen wie Gemüse, Suppen, Mehl-, Eier- und Käsespeisen. Als Gardemanger verarbeiten sie in der kalten Küche Fleisch, Fisch, Geflügel und Wild zu Vorspeisen wie Lachsmousse und Rindstatar, stellen aber auch Salate bereit. Am Saucier-Posten werden warme Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichte zubereitet. Die dazu passenden Saucen bereiten sie flüssig bis sämig zu und würzen sie gut. Für das abschliessende Dessert bereiten sie Süssspeisen wie Glaces, Sorbets und Cremes zu.

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 Servicepersonal alles reibungslos funktioniert, müssen Köche belastbar sein und ihre Arbeit gut planen. Sie sorgen für Sauberkeit und Ordnung. Vorschriften zur Hygiene, zum Arbeits-, Umwelt- und Brandschutz müssen strikte eingehalten werden. In der Küche herrscht eine klare Hierarchie, von deren Spitze aus der Küchenchef oder die Küchenchefin die betrieblichen Abläufe leitet und der Chefkoch oder die Chefköchin die Arbeit am Kochherd verteilt.

### Voraussetzungen

- abgeschlossene Volksschule
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- gute Auffassungsgabe
- Kreativität und Experimentierfreude
- geschickte Hände
- ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Ordnungssinn
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- robuste Gesundheit (Arbeit vorwiegend im Stehen)
- Belastbarkeit in hektischen Situationen
- Teamfähigkeit

### Ausbildung

#### Dauer

3 Jahre

#### Bildung in beruflicher Praxis

Restaurant, Hotel, Spital oder Alterszentrum

#### Überbetriebliche Kurse

#### Schulische Bildung

im Jahresbetrieb: 1 Tag pro Woche  
im Saisonbetrieb: Blockunterricht

#### Schulfächer

Berufskundeunterricht  
Allgemeinbildung  
Sport

#### Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann die Berufsmaturität während der Grundbildung absolviert werden.

## Residenz Am Schärme als Ausbildungsbetrieb

«Wir wollen unseren Bewohnerinnen und Bewohnern ein Stück von dem zurückgeben, was sie im Zuge eines arbeitsreichen Lebens anderen gegeben haben.» Basierend auf dieser Leitidee bietet die Residenz Am Schärme Lebensqualität für einen schönen und reichen Lebensabend.

In der Residenz Am Schärme finden die Bewohnerinnen und Bewohner alles unter einem Dach: einen Coiffeursalon, ein Fusspflegestudio, ein Restaurant, musikalische Unterhaltung und eine gepflegte Gartenanlage. Ausserdem sind der Bahnhof und der Dorfkern von Sarnen nur wenige Gehminuten entfernt. In unserem Betrieb werden Fachleute für die folgenden Berufe ausgebildet: Koch/Köchin EFZ, Fachmann/frau Gesundheit EFZ, Fachmann/frau Hauswirtschaft EFZ, Kaufmann/frau EFZ, Fachmann/frau Betriebsunterhalt und dipl. Pflegefachmann/frau HF. Die Lernenden Koch/Köchin EFZ besuchen die Berufsfachschule Obwalden in Sarnen und die überbetrieblichen Kurse bei G'ART Luzern.

## Gastronomie der Residenz Am Schärme

Bekanntlich geht die Liebe durch den Magen. Die Schärme-Gastronomie baut auf Qualität und Frische, so dass es den Bewohnerinnen und Bewohnern sowie auswärtigen Gästen mundet. Die Speisen sind auf die Bedürfnisse der Gäste ausgerichtet - leicht und schmackhaft. Für das Küchenteam ist gesunde Ernährung tägliche Pflicht: Viel frisches Gemüse, Obst, Fisch und hochwertiges Fleisch, ergänzt durch aromareiche Kräuter, sorgen für eine kulinarische Abwechslung.

Unser Küchenteam wird jedes Jahr durch einen neuen Lernenden ergänzt. Hast du Interesse diese/r Lernende zu sein? Dann melde dich bei [hugo.hofstetter@schaerme.ch](mailto:hugo.hofstetter@schaerme.ch), Tel. 041 666 10 41



## Weiterbildung

### Berufsmatura

#### Verkürzte Grundbildung

Diätkoch/köchin EFZ  
Bäcker/in-Konditor/in-  
Confiseur/in EFZ  
Fleischfachmann/frau EFZ  
Restaurationsfachmann/frau EFZ  
Hofelfachmann/frau EFZ

#### Berufsprüfungen (BP)

Chefkoch/köchin  
Gastro-Betriebsleiter/in

#### Höhere Fachprüfungen (HFP)

Dipl. Küchenchef/in  
Dipl. Leiter/in in Gemeinschafts-  
gastronomie  
Dipl. Gastro-Unternehmer/in

#### Höhere Fachschule

Dipl. Hôtelier/ière-  
Restaurateur/trice HF

#### Fachhochschule

Kann nach abgeschlossener Be-  
rufsmaturität besucht werden.



## Weitere Informationen

[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch)  
[www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)  
[www.berufehotelgastro.ch](http://www.berufehotelgastro.ch)  
[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)  
[www.gart.ch](http://www.gart.ch)  
[www.schaerme.ch](http://www.schaerme.ch)