



Köchin/Koch EFZ

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 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.

Für die Lehre als Köchin /Koch solltest du **flexibel** sein und für die dir zugeteilten Aufgaben ein **schnelles Umsetzungsvermögen** besitzen. Ausserdem sind **Kreativität** für das Anrichten der verschiedenen Menüs und **Belastbarkeit** von grossem Vorteil.

Während deiner Ausbildung lernst du die folgenden Aufgabenbereiche kennen:
Den Gardemanger-Posten mit sämtlichen Salaten, kalten Teller-Terrinen sowie das Zubereiten eines vielfältigen Apéros und einer Sandwich-Auswahl, den Entremétier-Posten mit der Zubereitung von Suppen, Kartoffeln und Getreideprodukten sowie das Rüsten von Gemüse und dessen Zubereitung, den Saucier-Posten mit der Zubereitung sämtlicher Fleisch- und Fischgerichten sowie der Saucen, den Patisserie-Posten mit der Zubereitung sämtlicher kalten und warmen Desserts, Cremes und Früchte-Desserts sowie Kuchen und Torten und ergänzend spezielle Kostformen.

AUF EINEN BLICK

Vorbildung	Abgeschlossene obligatorische Schulzeit (mit mittleren oder hohen Anforderungen abgeschlossen)
Dauer	Drei Jahre
Abschluss	EFZ als Köchin/Koch mit/ohne Berufsmaturität
Ausbildungsplätze	Wir bieten jährlich eine Lehrstelle an
Nächste Vakanz	Siehe Stellenausschreibungen auf unserem Jobportal
Schule	GIBZ Gewerblich-industrielles Bildungszentrum Zug Baarerstrasse 100, 6301 Zug, www.gibz.ch
Weiterbildungsmöglichkeiten	<ul style="list-style-type: none">▪ Diätkoch/-köchin EFZ;▪ Eidgenössisches Diplom als Küchenchef/in;▪ Hotelfachschule.
Bewerbungen und Einblickstage	Ausschreibung ab April auf unserem Jobportal . Ab dem 2. Semester der 2. Oberstufe bieten wir ein bis zwei Schnuppertage an. Deine vollständige Bewerbung kannst du über unser Jobportal mit folgenden Unterlagen einreichen: Motivationsschreiben, Lebenslauf, Schulische Zeugnisse Schnupperberichte
