

## Koch / Köchin EFZ



(Bildquelle:berufsberatung.ch)

### Ausbildung in betrieblicher Praxis

---

Die 3-jährige praktische Ausbildung beinhaltet vor allem die Herstellung von kalten und warmen Speisen. Sie führen die Lernenden in die gesamte Warenbewirtschaftung der Lebensmittel ein und nach Möglichkeit vermitteln Sie Kenntnisse in Garprozesse und weitergehende betriebswirtschaftliche Prozesse.

### Handlungskompetenzbereiche

- Pflanzliche, tierische und weitere Lebensmittel
- Ernährung
- Garprozesse
- Anrichten, Gerichte gestalten, Präsentation
- Sensorik
- Betriebliche Sprache und Abläufe
- Warenbewirtschaftung
- Betriebswirtschaftliche Prozesse

### Schule und Kurse während der Lehrzeit

Allgemeine Berufsfachschule Zürich (ABZ)	Überbetriebliche Kurse (ÜK)
1 Tag pro Woche	Ausbildungszentrum Wädenswil (WäBi) 1. und 2. Lehrjahr: 8 Tage 3. Lehrjahr: 4 Tage

### Weitere Informationen über die Ausbildung

[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch) oder [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)