

Küchenangestellte/-r EBA



(Bildquelle: berufsberatung.ch)

Ausbildung in betrieblicher Praxis

In der 2-jährigen praktischen Ausbildung führen Sie die Lernenden in den Alltag in der Küche ein und vermitteln die Bereitstellung einfacher warmer und kalter Speisen sowie die korrekte Anwendung und Reinigung der Kochutensilien.

Handlungskompetenzbereiche

- Merkmale und Aufbau kalter Küche und Süssspeisen
- Merkmale und Herrichtung warmer Küche
- Lagerung von Milch, Milchprodukten und Früchten
- Baustoffe, Schutzstoffe und Wirkungsweise in der gesunden Ernährung
- Organisation und Abläufe in der Küche
- Hygiene und Arbeitssicherheit

Schule und Kurse während der Lehrzeit

Allgemeine Berufsfachschule Zürich (ABZ)	Überbetriebliche Kurse (ÜK)
1. - 2. Lehrjahr: 1 Tag/Woche	Ausbildungszentrum Wädenswil (WäBi) 1. Lehrjahr: 12 Tage 2. Lehrjahr: 4 Tage

Weitere Informationen über die Ausbildung

www.berufsberatung.ch oder www.hotelgastro.ch