# Küchenangestellte/-r EBA

| **Berufsbild** | **Vorbildung** |
|---|---|
| Als Küchenangestellte/-r unterstützt du Koch und Köchin in der Küche tatkräftig, sei es im Restaurant, Hotel, Heim oder Spital. Du bereitest die Zutaten für die verschiedenen Speisen vor und stellst nach den Anweisungen des Küchenchefs oder der Küchenchefin einfache warme und kalte Speisen selbst her. Während der Essenszeiten herrscht in der Küche Hochbetrieb, alles muss schnell erledigt sein. Du sorgst in der Küche auch für Ordnung und Sauberkeit. Du reinigst Maschinen und Geräte genauso wie Messer, Schneidebretter und andere Utensilien. Lebensmittel bewahrst du fachgerecht auf. Bei guten Leistungen ist im Anschluss der Übertritt in das zweite Lehrjahr Koch/Köchin mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis EFZ möglich. | Abgeschlossene Volksschule (Sek B oder Sek C mit sehr guten Leistungen)<br><br>**Dauer**<br>2 Jahre<br><br>**Anforderungen an Lernende**<br>- Guter Geschmacks- und Geruchssinn<br>- Fingerfertigkeit und handwerkliches Geschick<br>- Hygienebewusstsein und Ordnungssinn<br>- robuste Gesundheit (Arbeit vorwiegend im Stehen)<br>- Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit, auch am Wochenende |