

**Berufliche Grundbildung****Tätigkeiten**

**Küchenangestellte arbeiten in der Küche von Restaurants, Hotels, Heimen und Spitälern. Sie sind im Küchenteam tätig und bereiten einfache Speisen zu.**

Sie üben je nach Betrieb folgende Tätigkeiten aus:

**Speisen zubereiten**

- Salate, Salatsaucen, kalte Vorspeisen und Cocktails zubereiten
- Beilagen wie Teigwaren, Reis oder Kartoffeln kochen
- Fleisch braten, Geflügel grillieren oder Fisch frittieren
- Desserts wie Fruchtsalate, Cremes oder Kuchen zubereiten
- Speisen nach Vorgaben des Betriebs schön anrichten
- auf Anweisung von Vorgesetzten arbeiten und Anweisungen umsetzen
- wissen, welche Zubereitungsarten zu welchem Gemüse, Fleisch oder Fisch am besten passen
- wissen, welche Pfannen verwendet werden müssen

**Arbeitsplatz sauberhalten**

- Messer, Schneidebretter, Pfannen, Geräte und Maschinen gut reinigen und alles aufräumen
- Lebensmittel hygienisch aufbewahren
- Vorschriften zu Arbeits- und Gesundheitsschutz einhalten

**Berufsfeld 3**  
Gastgewerbe, Hotellerie

**Ausbildung****Grundlage**

Eidg. Verordnung vom  
7.12.2004 (Stand am 1.1.2018)

**Dauer**

2 Jahre

**Bildung in beruflicher Praxis**

In einem Restaurant, Hotel, Personalrestaurant, Spital oder Heim (mindestens 35 Wochen jährlich)

**Schulische Bildung**

1 Tag pro Woche an der  
Berufsfachschule

**Berufsbezogene Fächer**

- Lebensmittelkunde
- Kochkunde
- Fachrechnen
- Ernährungslehre
- Menükunde
- Betriebskunde

**Überbetriebliche Kurse**

Zu verschiedenen Themen:

- kalte Küche und Süssspeisen
- Suppen, Gemüse und Stärkebeilagen
- Eier- und Käsespeisen
- Fischgerichte, Fonds, Saucen und Ableitungen
- Fleisch, Geflügelgerichte und Saucen

**Abschluss**

Eidg. Berufsattest  
"Küchenangestellte/r EBA"

---

## Voraussetzungen

### Vorbildung

- obligatorische Schule abgeschlossen

### Anforderungen

- guter Geschmacks- und Geruchssinn
- geschickt mit den Händen
- gut im Organisieren
- teamfähig
- fantasievoll
- hygienebewusst
- gute Gesundheit
- belastbar

---

## Weiterbildung

### Kurse

Die Berufsverbände bieten Kurse an.

### Koch/Köchin EFZ

Küchenangestellte EBA können eine verkürzte Grundbildung als Koch/Köchin EFZ machen (Einstieg ins 2. Grundbildungsjahr).

Danach sind die gleichen Weiterbildungen möglich wie für Koch/Köchin EFZ.

---

## Berufsverhältnisse

Küchenangestellte EBA arbeiten in Restaurants oder in Küchen von Hotels, Firmen, Heimen und Spitälern. Sie haben meist unregelmässige Arbeitszeiten und arbeiten auch abends, am Wochenende und an Feiertagen. Wer eine Lehrstelle sucht, sollte auch bereit sein, in einer ländlichen Region zu arbeiten. Motivierte und flexible Küchenangestellte haben gute Chancen, nach der Ausbildung eine Stelle zu finden.

---

## Weitere Informationen

Berufsinformationen und Lehrstellen aus Hotellerie und Gastronomie

[www.berufehotelgastro.ch](http://www.berufehotelgastro.ch)

GastroSuisse

Verband für Hotellerie und Restauration

8046 Zürich

Telefon: +41 848 377 111

[www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

HotellerieSuisse

3001 Bern

Telefon: +41 31 370 42 83

[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

Allgemeine Informationen:

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

Lehrstellensuche:

[www.berufsberatung.ch/lena](http://www.berufsberatung.ch/lena)

---

## Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Restaurantangestellte/r EBA

3 / 0.220.33.0

Hotellerieangestellte/r EBA

3 / 0.220.31.0

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA

2 / 0.210.50.0