

mit eidg. Berufsattest

z.B. Küchenangestellte EBA Küchenangestellter EBA

Dauer der Ausbildung	2 Jahre
Ausbildung	4 Tage im Ausbildungsbetrieb 1 Tag in der Berufsfachschule 2x jährlich 4 Tage überbetrieblicher Kurs des Berufsverbandes
Lohnempfehlung	Fr. 1020.– (1. Lehrjahr) Fr. 1250.– (2. Lehrjahr) Empfehlungen der Kantone BS/BL
Ferien	5 Wochen
Bedingungen an Lehrbetrieb	Betreuer Arbeitsplatz in einer Küche, welche Süssspeisen, Suppen, Stärkebeilagen, Gemüse- und Fischgerichte herstellt sowie Geflügel und Schlachtfleisch verarbeitet
Anforderungen an Berufsbildner/Berufsbildnerin	Gelernter Koch mit mindestens 3 Jahren Berufserfahrung, Freude am Umgang mit jungen Menschen, Fähigkeit, Bildungsinhalte strukturiert zu vermitteln, Kursbesuch «Ausbildungskurs für Berufsbildner/-innen» (40 Lektionen) oder Nachweis gleichwertiger Ausbildung
Unterstützung	Bei Problemen steht Lernenden und Berufsbildner/innen eine individuelle Begleitung (iB) zur Verfügung. In der Bildungsverordnung, im Bildungsplan und Modelllehrgang sind alle Ausbildungsziele festgehalten. (www.berufe-gastgewerbe.ch)
Begleitungsaufwand	Am Anfang der Lehre höher (ca. ½ Tag pro Woche für Berufsbildner/-innen), in der Regel tritt nach 4 Monaten eine spürbare Arbeitsunterstützung im Betrieb ein, wenn gut instruiert wurde.
Prüfung	Am Schluss der Ausbildung wird nach erfolgreicher Prüfung in Theorie und Praxis ein eidgenössisches Berufsattest (EBA) abgegeben.
Weiterbildung	Mit dem Berufsattest ist ein Einstieg in das 2. Lehrjahr des Berufes Koch/Köchin EFZ möglich, um zusätzlich das eidgenössische Fähigkeitszeugnis zu erlangen.
Auskünfte	Interessierte Lehrstellenanbieter erhalten das Gesuchsformular beim jeweiligen Amt für Berufsbildung: www.afb.dbk.ch

Welche Arbeiten müssen im Betrieb erlernt und geübt werden können? Ausbildungsinhalte

Küchenangestellte EBA / Küchenangestellter EBA

Kalte Küche, Süssspeisen

- Merkmale und Aufbau kalter Saucen verstehen und fachgerecht herstellen
- Einfache kalte Gerichte, kalte Vorspeisen, Salate und Garnituren herstellen und anrichten
- Herstellung von kalten und gefrorenen Süssspeisen, von Teigen und Massen
- Kenntnisse der gesunden Ernährung und der sachgemässen Lagerung von Lebensmitteln, verschiedene Lagermethoden verstehen

Warme Küche: Suppen, Stärkebeilagen und Gemüse

- Merkmale und Aufbau einfacher warmer Gerichte, selbstständige Herstellung nach den herkömmlichen Regeln sowie von Convenience- Produkten
- Lagerung von Milch, Milchprodukten und Früchten
- Fruchtgruppen kennen, Einsatzmöglichkeiten aufzeigen und Qualität beurteilen

Warme Küche: Fischgerichte

- Grundzubereitungsarten verstehen und Grundsaucen herstellen
- Einfache Fischgerichte herstellen, Besonderheiten von Fonds kennen und sie herstellen
- Einsatz und Verarbeitung von Kartoffeln, Pilzen, Getreidearten und Eiern
- Einsatz und Verarbeitung von Kräutern und Gewürze

Warme Küche: Geflügel und Schlachtfleisch

- Merkmale von Schlachtfleisch und Geflügel kennen und einzelne Grundzubereitungsarten kennen und anwenden
- Tierische Lebensmittel und Zutaten charakterisieren und Einsatz erklären

Betriebskunde

- Arbeitsprozesse in der Küche erläutern, Aufgaben und Abhängigkeiten erkennen
- Qualitätssicherung
- Ökonomische Grundsätze beschreiben
- Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien sachgemäss einsetzen und reinigen
- Kommunikationsregeln kennen und anwenden
- Bedeutung von Körperpflege und Schmuck kennen

Menükunde und Fachrechnen

- Aufbau und Funktion von Rezepten kennen, Rezepte selbstständig erstellen oder anpassen
- Einfache Menüs saisongerecht gestalten und berechnen

Hygiene und Arbeitssicherheit

- Regeln der persönlichen Hygiene, der Betriebs- und Lebensmittelhygiene kennen und anwenden
- Regelungen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz beschreiben und anwenden

Informationsblätter zu den Berufen der beruflichen Grundbildung mit eidg. Berufsattest

Konzept und Gestaltung

© Amt für Berufsbildung und Berufsberatung, Basel-Stadt

Herausgeber

SDBB | Medienbereich Berufsbildung
Haus der Kantone, Speichergasse 6, PF 583, CH-3000 Bern 7
Telefon +41 (0)31 320 29 00 Telefax +41 (0)31 320 29 01
E-Mail berufsbildung@sdbb.ch www.berufsbildung.ch