

psychiatriezentrums münsingen
bzw. *gemeinsam zukunft gestalten.*

pzm

Koch und Köchin EFZ

sieden, schmoren, panieren, braten, anrichten



Schmoren, braten und garnieren

In unserer Küche seid ihr mal Entremétiers (Beilagen), mal Rôtisseurs (Grilladen), dann wieder Sauciers (für Saucen) Gardemangers (kalte Speisen) oder Pâtissiers (Desserts).

Du kochst, schmorst, dämpfst, gratinierst, sautierst oder pochierst alle Arten von Speisen zu Vorspeisen, Hauptmahlzeiten, Desserts oder kalten Platten.

Köche und Köchinnen sorgen für eine schonende und schmackhafte Zubereitung von Gemüse, Fleisch, Fisch, Obst, Süssspeisen und richten die Teller kreativ an. Die klare Verteilung der Aufgaben im Team ist wichtig. Deshalb werden die Abläufe genau besprochen. Denn während der Essenszeiten kann es in der Küche hektisch und laut werden.

Die Gäste erwarten, dass ihre Bestellung rasch und einwandfrei auf den Tisch kommt. Doch Köche und Köchinnen beherrschen ihre Aufgaben, kennen die Abläufe und arbeiten Hand in Hand mit dem Service zusammen.

Fachwissen

Das Lernen ist prozessorientiert aufgebaut. Du lernst den Umgang mit den Lebensmitteln vom Einkauf über die Lagerung zur Zubereitung bis hin zur Präsentation.

Damit die Gerichte das spezielle Etwas besitzen, lernst du Gewürze und Nahrungsmittel aus aller Welt kennen. Du erhältst jeweils einen Bereich zugeteilt, für den du an diesem Tag zuständig bist. So lernst du verschiedene Arbeitsschritte und -methoden kennen.

Ausserdem übst du im Team mit den restlichen Mitarbeitenden koordiniert zu arbeiten.

In der Berufsschule hast du berufsbezogene Fächer und lernst von Herstellung, Zubereitung und Präsentation von Speisen und Gerichten, über effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe.



Unsere Küche

In der Küche des PZM bereiten wir Frühstück, Mittagessen und Abendessen für Patientinnen und Patienten, deren Angehörige und Mitarbeitende zu.

Pro Tag bereiten wir gemeinsam bis zu 1200 Mahlzeiten zu. Dabei gehen wir auch auf die unterschiedlichen Diäten der Patienten und Patientinnen ein.

Ein Teil des Gemüses, nämlich fast 20'000 kg pro Jahr, kommt direkt aus unserer hauseigenen Gärtnerei. Das Sortiment reicht von Tomaten, über Blumenkohl bis hin zu Brokkoli.

Ausserdem führen wir pro Jahr etwa 400 kleinere und grössere Anlässe durch. Es bleibt also immer abwechslungsreich.



Facts

Bei uns kochst du für Patientinnen und Patienten, Angehörige und Gäste und für Mitarbeitende bis zu 900 Menüs am Tag. Einen Teil der Salate und des Gemüses kommt morgens frisch aus der hauseigenen Gärtnerei.

Zutritt

Obligatorische Schule

Ausbildungsdauer

3 Jahre berufliche Grundbildung

Küchenangestellte/-r EBA:

2 Jahre Grundbildung mit Attest.

Sonnenseite

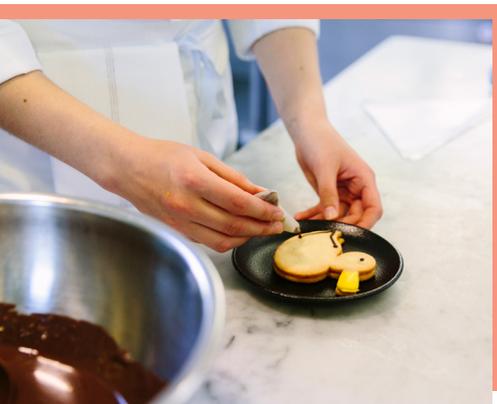
Die Tätigkeit ist vielseitig und interessant. Köchen und Köchinnen stehen vielfältige Weiterbildungs-, Spezialisierungs- und Aufstiegsmöglichkeiten offen. Du kannst wählen, in welcher Art Betrieb du in Zukunft tätig sein möchtest: Ganzjahres- oder Saisonbetriebe, Restaurants, Hotels, Spitäler oder Personalrestaurants.

Schattenseite

Du arbeitest zur Essenszeit am Mittag und am Abend. Ab und zu ist der Küchenalltag etwas laut und hektisch. Da du auch an 2 Wochenenden im Einsatz bist, sind die Freitage mit einem Einsatzplan geregelt.

Berufsalltag

Das Zusammenstellen und Zubereiten der Gerichte lässt dir viel Freiraum, um deine Fantasie und dein Können einzusetzen. Deine Kreativität drückt sich in der Qualität deiner Gerichte aus.



Berufliche Aussicht

Facility Manager/-in BSc FH, Economiste d'entreprise en hôtellerie et professions de l'accueil BSc HES, Lebensmittelingenieur/-in BSc FH, Biotechnologe/-in BSc FH

Dipl. Hôtelier /-ière-Restaurateur /-trice HF (Höhere Hotel- und Gastronomiefachschule)

Dipl. Küchenchef/-in, dipl. Gastro-Unternehmer/-in, dipl. Leiter/-in Gemeinschaftsgastronomie (höhere Fachprüfungen)

Chefkoch /-köchin, Gastro-Betriebsleiter/-in eidg. Fachausweis (Berufsprüfung)

Diätkoch /-köchin mit eidg. Fachausweis, Restaurantfachmann/-frau EFZ, Hotelfachmann/-frau EFZ (Zweitgrundbildung)

Koch / Köchin EFZ oder als verkürzte Zusatzlehre

Küchenangestellte /-r EBA oder obligatorische Schule

Anforderungsprofil

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Gute Auffassungsgabe
- Fähigkeit zur Koordination von Arbeitsabläufen
- Kreativität und Experimentierfreude
- Geschickte Hände
- Ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Ordnungssinn
- Guten Geruchs- und Geschmackssinn
- Gäste- und Teamorientiert
- Belastbar in hektischen Situationen

Du musst nicht unbedingt alle Punkte erfüllen. Je mehr Punkte du aber erfüllst, desto eher entspricht dir dieser Beruf.

psychiatriezentrums münsingen
bzw. *gemeinsam zukunft gestalten.*

pzm

Wir sind für dich da:



Kontakt

Eine Ansprechperson findest du über den
QR-Code oder unter www.pzmag.ch/lehrstelle.