



Berufliche Grundbildung

mit Attest

z.B. Küchenangestellte Küchenangestellter

Dauer der Lehre	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)
Ferien	5 Wochen
Bedingungen an Lehrbetrieb	betreuter Arbeitsplatz in einer Küche, welche Süssspeisen, Suppen, Stärkebeilagen, Gemüse- und Fischgerichte herstellt sowie Geflügel und Schlachtfleisch verarbeitet
Anforderungen an Ausbilder/Ausbildnerin	gelernter Koch mit mindestens 3 Jahren Berufserfahrung, Freude am Umgang mit jungen Menschen, Fähigkeit, Bildungsinhalte strukturiert zu vermitteln, Kursbesuch «Ausbildungskurs für Berufsbildner/Berufsbildnerinnen» (40 Lektionen) oder Nachweis gleichwertiger Ausbildung
Unterstützung	Bei Problemen steht Lernenden und Ausbildungsverantwortlichen eine fachkundige individuelle Begleitung (fiB) an der Berufsfachschule 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 Ausbilder), 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 abgegeben.
Weiterbildung	Mit dem Berufsattest ist ein Einstieg in das 2. Lehrjahr des Berufes Koch/Köchin möglich, um zusätzlich das eidgenössische Fähigkeitszeugnis zu erlangen.
Wie weiter? Vorgehen	Interessierte Lehrstellenanbieter erhalten das Gesuchsformular beim jeweiligen Amt für Berufsbildung und Berufsberatung: BS: afbb@bs.ch oder Tel. 061 267 88 29 BL: www.afbb-bl.ch oder Tel. 061 927 28 28

Welche Arbeiten müssen im Betrieb erlernt und geübt werden können?

Ausbildungsinhalte

Küchenangestellte/Küchenangestellter

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

Weitere Auskünfte

BS Brigitta Spalinger,
Amt für Berufsbildung und Berufsberatung,
Clarastrasse 13, 4005 Basel,

Tel. 061 267 88 49
brigitta.spalinger@bs.ch

BL Jacqueline Gantenbein,
Amt für Berufsbildung und Berufsberatung,
Rosenstrasse 25, 4410 Liestal

Tel. 061 927 28 49
jacqueline.gantenbein@bksd.bl.ch