



Berufskunde für Sek I, Sek II

Das will ich werden: Koch EFZ

Berufsbilder der Schweiz

09:18 Minuten

- Silas Badertscher** **00:10** Köche arbeiten in den Küchen verschiedenster Gastrobetriebe. Sie sind zuständig für das Zubereiten von kalten und warmen Gerichten und richten diese dekorativ an. Silas Badertscher absolviert die dreijährige Kochlehre mit EFZ-Abschluss.
- Arbeitsalltag** **00:53** Der Arbeitstag von Silas beginnt um 9 Uhr. Nach der morgendlichen Menu-Besprechung kontrolliert er die angelieferten Produkte. So viel wie möglich wird jetzt schon gerüstet, vorgekocht und warmgestellt. Wenn die ersten Bestellungen reinkommen, soll das Meiste vorbereitet sein.
- Voraussetzungen** **03:20** Restaurant-Inhaber René Kaufmann weiss genau, was ein Kochlehrling mitbringen sollte. Freude am Beruf ist für ihn zentral, aber auch ein geschickter Umgang mit den Küchenutensilien.
- Berufsschule** **03:50** Ein Mal pro Woche besuchen Kochlehrlinge die Berufsschule. Im Vordergrund stehen Prozessabläufe und Lebensmittelkunde.
- Pro und Kontra** **05:07** Die Kochlehrlinge berichten von den vielen Vorzügen ihres Berufes. Sie können kreativ sein, lernen handwerkliches Geschick und erfahren viel Wertschätzung durch die Gäste. Ein negativer Aspekt sind die langen Arbeitszeiten und die Zimmerstunde.
- Karriere und Weiterbildung** **06:42** Nach der Lehre können Köche entweder ihr Handwerk im Beruf verfeinern oder unternehmerisch tätig werden. Es gibt auch die Möglichkeit, nach dem Abschluss der Berufsmatura eine Fachhochschule zu besuchen.
- Herausforderungen** **08:00** Laut Daniel C. Jung von GastroSuisse wird der Beruf in Zukunft eher anspruchsvoller. Gäste sind vermehrt an der Herkunft und Qualität der Produkte interessiert und wollen wissen, wie diese zubereitet werden.
- Fazit** **08:34** Silas Badertscher ist sehr glücklich, dass er in diesem Beruf gelandet ist und nicht irgendwo in einem Büro sitzt. Ihm gefällt, dass er sich bewegen muss und auch einen gewissen Druck hat, der auf ihm lastet.