



Das Soufflé ist ein luftiges Eiergericht, das als süsse oder salzige Variante bekannt ist und mit verschiedensten Zutaten angereichert werden kann. Dieses Beispiel zeigt: Lebensmittel lassen sich auf unterschiedlichste Weise zubereiten. Köchinnen und Köche sowie Küchenangestellte kennen all diese Varianten. Sie dämpfen, schmoren, gratinieren, sautieren oder pochieren alle Arten von Speisen. Ob Gemüse, Fleisch, Suppen, Saucen oder Desserts, ob warme oder kalte Küche: Die Berufsleute sorgen für eine schonende, kreative und schmackhafte Zubereitung. Das klappt nur mit einer straffen Organisation, in der die Aufgaben klar verteilt sind. Die Köchinnen und Köche führen diese Aufgaben mit grossem Fachwissen schnell und präzise aus. Während der Essenszeiten kann es in der Küche hektisch und laut werden – die Gäste erwarten, dass ihre Bestellung rasch und qualitativ einwandfrei auf den Tisch kommt. Köchinnen, Köche und Küchenangestellte beherrschen detaillierte Abläufe exakt, die Zusammenarbeit mit dem Service muss reibungslos funktionieren.



KOCH / KÖCHIN

EFZ

KÜCHENANGESTELLTE / R

EBA

«In diesem Beruf hat man nie ausgelernt»

Thibaut Quentin, 18
Koch EFZ im dritten Lehrjahr

Der Arbeitsplatz von Thibaut Quentin gehört mit 19 Gault-Millau-Punkten und zwei Michelin-Sternen zu den besten Restaurants in der Schweiz. Der angehende Koch ist fasziniert davon, wie man feine Geschmacksnuancen herausarbeiten und die Gerichte auf dem Teller kreativ präsentieren kann.

Schon als kleiner Junge wollte er Koch werden: «Mein Vater ist Gastwirt und Besitzer eines italienischen Restaurants.» Und dieser Berufswunsch ist geblieben. Für Thibaut Quentin war klar, dass er seine Ausbildung in einem Gourmetrestaurant machen will. «Ich habe das Glück, vom grossen Können des Chefs und der anderen Mitarbeitenden zu profitieren und mit Produkten von hoher Qualität zu arbeiten. Auch mein Ausbilder unterstützt mich optimal.»

Klar verteilte Rollen

Das Restaurant und die zugehörige Brasserie zählen rund 100 Sitzplätze. Hinter den Kulissen wirkt eine 20-köpfige Küchenbrigade. «In der Küche sind die Rollen klar verteilt. Jeder arbeitet an einem fest zugeteilten Posten: kalte Küche, Beilagen, Saucen, Fleisch usw.», erklärt der Lernende. «Im ersten Jahr arbeitete ich am Posten des Gardemanger, wo ich kalte Gerichte wie Salate und Vorspeisen zubereitete sowie das Fleisch zerlegte. Im zweiten Jahr wechselte ich in die warme Küche und kümmerte mich dort Schritt für Schritt um anspruchsvollere Aufgaben. Die Herausforderung besteht für mich darin, ganz neues Wissen sofort umzusetzen. Ich lerne jeden Tag etwas dazu.»

Die Mise en place als Schlüsselaufgabe

Der Arbeitstag von Thibaut Quentin beginnt um acht Uhr. Vormittags kümmert er sich um die Mise en place, also um das Vorbereiten des



Arbeitsplatzes. Gemeinsam mit seinem Ausbilder ist der Lernende zurzeit am Fisch-Posten aktiv. «Heute Morgen zum Beispiel habe ich Sankt-Peters-Fische filetiert, die Haut entfernt, die Filets vorbereitet und anschliessend verpackt. Dann kamen Jakobsmuscheln an die Reihe: Muscheln öffnen, reinigen und abtropfen lassen, gleichförmig zuschneiden und das Ganze im Kühlschrank zwischenspeichern. Zusammen mit meinem Ausbilder habe ich anschliessend acht verschiedene Saucen

zubereitet, die zu den Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichten serviert werden.»

Es herrscht Hochbetrieb

«Wenn die Bestellungen aus dem Restaurant kommen, sagt der Sous-chef die Gerichte an und verteilt in der Küche die Aufgaben. Dann geht die Zubereitung der Gerichte los. Als erstes werden kleine Appetithäppchen, die Amuse-Bouches, serviert. Das Servicepersonal bestellt zuerst die Vorspeisen, dann die Hauptgänge. Die Fleisch- und Fischverantwortlichen müssen sich abstimmen, damit alle Gerichte des gleichen Tisches gleichzeitig bereit sind. Der Teamgeist ist wichtig, und ich muss gut darauf achten, was um mich herum vorgeht.»

Nach dem Mittagsservice folgt eine Pause bis 17 Uhr; der Abendservice dauert bis 22.30 Uhr. Die Arbeitszeiten sind gewöhnungsbedürftig. «Ich habe jeweils am Nachmittag frei, arbeite aber am Abend, häufig auch am Wochenende und an Feiertagen.»

Nach dem Lehrabschluss diesen Sommer möchte Thibaut Quentin einige Zeit in Asien oder Australien verbringen. «Die Techniken und Zubereitungen der Lebensmittel wechseln je nach Land. Was mir an diesem Beruf am besten gefällt? Es wird nie zwei Küchenchefs geben, die das gleiche Rezept kochen. In diesem Beruf hat man nie ausgelernt.»



Julia Scheuber zeigt bereits bei der Suche nach ihrer Lehrstelle Durchsetzungsvermögen. Mit Leidenschaft und Neugier kocht die 21-Jährige für Gäste mit hohen Ansprüchen und arbeitet hart an ihrer Karriere.

Julia Scheuber schnupperte im besten Restaurant der Gegend als Köchin und war sofort begeistert. «Der Chef wollte eigentlich keine Lehrlinge mehr ausbilden, aber ich liess nicht locker. Ich ging drei Mal dort schnuppern, dann stellte er mich ein.» Die junge Frau lernte von der Pike auf, für anspruchsvolle Gäste zu kochen.

Von Spitzenköchen lernen

Die naturbelassene Küche der Skandinavien ist voll im Trend. Viele Spitzenköche kommen aus dem hohen Norden. Julia Scheuber hat deshalb nach der Lehrzeit zwei Praktika absolviert, in Oslo und Helsinki. «Ich war sehr neugierig und wollte dazu lernen», erzählt die junge Köchin.

Heute ist Julia Scheuber in einem gehobenen Restaurant als Entremetier angestellt. In dieser Funktion ist sie für die Beilagen verantwortlich. Diese sind: Gemüse, Saucen, Pürees, Suppen sowie Kartoffeln, Nudeln, Reis etc. «Wir sind sechs Personen in der Küche – der Küchenchef, drei gelernte Köche, eine lernende Person und ein Mitarbeiter, der abwäscht.»

Konzentriert arbeiten und nichts vergessen

Am Morgen kontrolliert Julia Scheuber die angelieferten Lebensmittel. Insbesondere beim Gemüse kommt es vor, dass es nicht den Qualitätsansprüchen genügt und sie es zurückweisen muss.

Anschliessend rüstet und schält die Köchin das Gemüse und schneidet es flink in Würfel oder Streifen. Sie arbeitet sehr konzentriert. «In der Küche ist die Verletzungsgefahr gross. Schnell hat man sich in den Finger



kann zum Beispiel nicht während dem Mittagsservice noch frische Kräuter zupfen.»

Mit Engagement kommt man weiter

Auf die Frage, wie denn ihre Arbeitszeiten seien, schmunzelt sie. «Ich arbeite von Dienstag bis Samstag von 9 bis 14h und von 18 bis 23h, natürlich mit Pausen. Aber man muss sich flexibel zeigen. Gerade an Weihnachten und Silvester ist sehr viel los. Dafür habe ich dann im Januar mehr frei.» Die Arbeitszeiten sind von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich.

Die junge Frau lebt für die Küche. «Als Köchin muss man immer am Ball bleiben. Die Trends wechseln ständig.» Sie studiert in ihrer Freizeit Zeitschriften mit Rezepten und Kochbücher. «Ich nehme auch an Wettbewerben teil und muss dafür neue Gerichte kreieren. Früh morgens gehe ich auf dem Markt einkaufen oder Kräuter sammeln. In der Pause am Nachmittag und nach der Arbeit koche ich dann.» Sie sammelte auch schon an Olympischen Spielen Erfahrung, als sie für die Athletinnen und Athleten kochte.

geschnitten oder verbrannt.» Anschliessend werden die verschiedenen Gemüse im Salzwasser blanchiert und in der Kühlschranklade bereitgestellt. Während des Service nimmt Julia Scheuber das Gemüse portionenweise wieder aus der Schublade und kocht es fertig.

Bevor die junge Frau in die Pause geht, räumt sie auf und putzt ihren Arbeitsplatz. «Dass man den ganzen Tag steht, ist nur eine der Herausforderungen in diesem Beruf. Bei der Vorbereitung muss ich an alles denken. Ich



Spezielles Arbeitsumfeld, zusammengeschweisste Teams, gute Aussichten



Köchinnen, Köche und Küchenangestellte arbeiten in allen Arten von Restaurants und Hotels – sowie in Spitälern und Heimen. Sie kochen für jeden Geschmack und für jeden Geldbeutel. Jedes Jahr schliessen etwa 2000 Köchinnen und Köche sowie 300 Küchenangestellte die berufliche Grundbildung ab. Die Lehrstellen verteilen sich gleichmässig über alle Regionen der Schweiz.

Viele Laufbahnmöglichkeiten

Wem die Arbeitsumgebung zusagt, der kann sich gute Chancen ausrechnen, eine Lehrstelle zu bekommen. In vielen Betrieben ist die Schnupperlehre der wichtigste Teil des Auswahlprozesses: Hier merken Jugendliche und Betriebe, ob sie zueinander passen. Ausgelernte Berufsleute haben ebenfalls gute Aussichten auf dem Arbeitsmarkt. Zunächst nehmen sie meist unterschiedliche Saisonstellen an, um möglichst viele und breite Erfahrungen zu sammeln. Sie tauchen dabei in verschiedene Kulturen ein – nicht zwingend im Ausland, sondern auch durch Gerichte und Zubereitungsarten aus aller Welt. Im späteren Berufsleben dominieren längerfristige Engagements. Es kann vorkommen, dass Küchenchefs Teile des Teams mitnehmen, wenn sie den Arbeitsort wechseln. Der Grund dafür: In einer guten Küche ist ein funktionierendes Team, das unter Stress zusammengeschweisst ist, das A und O.

Die Laufbahnmöglichkeiten von Köchinnen und Köchen sind vielseitig: Sie können zum Beispiel Chefkoch und später Küchenchefin werden. Wie in der Hotellerie und Gastronomie üblich, erhalten auch Köchinnen und Köche von den Berufsverbänden für Berufs- und höhere Fachprüfungen finanzielle Unterstützung. Die Hotelfachschule ist bei den Berufsleuten beliebt und wird manchmal unmittelbar nach der Lehre absolviert. Die einzelnen Karrieren hängen auch von der Ausrichtung des Lehrbetriebs ab. So wird eine Köchin, die ihre berufliche Grundbildung im Spital absolviert hat, eher die Aufbaulehre

als Diätköchin absolvieren und weniger die Weiterbildung als Chefköchin in einem Sternerestaurant anstreben.

Sehr verschiedene Küchen

Die Arbeitsplätze von Köchinnen und Köchen sind recht unterschiedlich. Neben traditionellen Küchen gibt es solche, in denen vor den Gästen gekocht wird oder in denen parallel zum Arbeitsalltag Kochkurse stattfinden. Entsprechend gibt es an manchen Arbeitsplätzen Kundenkontakt, an anderen praktisch gar keinen. Auch die Hektik ist nicht überall gleich ausgeprägt. Während in manchen Betrieben pro Service einige hundert Speisen zubereitet werden, geht es in anderen durchaus ruhig zu und her. Eines aber haben alle Küchen gemeinsam: Es kann heiss werden! Die Arbeitstemperaturen liegen im hochsommerlichen Bereich.

Die Arbeitszeiten der Berufsleute sind unregelmässig. Einsätze bis am späten Abend und am Wochenende sind nicht selten. Im Gegenzug haben Köchinnen und Köche oft während der Woche frei, wenn alle anderen arbeiten. Etwa ein Viertel aller Lernenden sind Frauen – Tendenz steigend. Neue Trends und Ernährungsgewohnheiten verändern den Beruf laufend. Das stärkere Bewusstsein für Ausgewogenheit und Allergien zum Beispiel stellt Köchinnen, Köche und Küchenangestellte vor immer neue Herausforderungen.



Kochen für spezielle Bedürfnisse

Lavinia Torre absolviert die zweijährige berufliche Grundbildung zur Küchenangestellten in einem Alters- und Pflegeheim. Zusammen mit ihren vier Kolleginnen und Kollegen bereitet sie täglich das Essen für rund 90 Personen zu.

«Schon am Anfang der Ausbildung war mir vieles nicht mehr so neu, wie es vielleicht für jemanden ist, der zu Hause nie eine Pfanne angerührt hat. Was mich aber erstaunt hat, ist die grosse Menge an Essen, die zubereitet werden muss», erinnert sich Lavinia Torre. «Ich hatte keine Ahnung, was es heisst, für so viele Leute zu kochen – und nie zuvor habe ich so riesige Küchenutensilien gesehen wie diese Kochtöpfe, in denen 20 Liter Suppe gekocht werden, oder den «Kippbräter», eine Art rechteckige Kochwanne mit Deckel. Auch die Menge der Zutaten, zum Beispiel von Salz oder Mehl, schien mir unglaublich gross. Dabei sind sie in Wirklichkeit immer genau abgewogen.»

Bedürfnisse der Gäste sind Trumpf

Lavinia Torre arbeitet entweder durchgehend von 7:00 bis 15:30 oder von 10:00 bis 18:30, oder sie absolviert zwei Teilschichten



von 7:00 bis 13:00 und von 16:00 bis 18:30. Morgens plant das Küchenteam die Arbeiten, die über den Tag anfallen. Gerichte wie Kartoffelstock, Apfelmus oder Pudding bereitet Lavinia Torre fast täglich zu: für die Bewohner, die nicht oder schlecht kauen können. Auf einem Wochenplan ist vermerkt, wer um 11 Uhr isst (in der Regel jene, die Unterstützung brauchen), wer um 12 Uhr und wem das Essen aufs Zimmer gebracht wird. Die Pflegefachpersonen tragen auf einer Liste die Spezialdiäten der Gäste ein, ob jemand beispielsweise nur Feingehacktes und Püriertes oder Diabetikerkost zu sich nehmen darf. «Bei älteren Menschen sind die Kochzeiten besonders wichtig, denn die Speisen müssen leicht zu kauen sein», erklärt die Küchenangestellte.



Lavinia Torre, 17

Küchenangestellte EBA
im 2. Lehrjahr

Die Grundtechniken beherrschen

Die Arbeit der Küchenangestellten ist derjenigen der Köche sehr ähnlich, nur dass einige Aspekte weniger vertieft werden. «In der Berufsfachschule lernen wir alles über die Nährwerte und Besonderheiten der einzelnen Lebensmittel sowie verschiedene Techniken zur raschen und präzisen Zerkleinerung von Gemüse. Wir müssen aber nicht wissen, wie man etwa ein Filet Wellington zubereitet. Auch sind die Berechnungen zu den verschiedenen Rezepten weniger kompliziert, meistens sind die Mengen bei uns angegeben. Im Unterschied zu den Restaurants werden im Alters- und Pflegeheim alle Gerichte innerhalb von 45 Minuten serviert. Besonders gefordert sind wir bei speziellen Anlässen wie Weihnachten, Ostern oder anderen Festlichkeiten: Dann richten wir kalte Vorspeisen an und bereiten besonders raffinierte Gerichte zu. Bei diesen Gelegenheiten kann ich mich mehr als üblich einbringen.»

Küchenangestellte/r EBA

Wenn du beim Lernen etwas mehr Zeit brauchst oder deine Leistungen für eine 3-jährige berufliche Grundbildung nicht ausreichen, hast du die Möglichkeit, die 2-jährige Ausbildung zum/zur Küchenangestellten EBA zu absolvieren. Die Anforderungen für diesen Beruf sind ähnlich wie die an den Beruf Koch/Köchin EFZ. Der Schulstoff in der Berufsfachschule ist jedoch etwas einfacher. Nach Abschluss der Ausbildung bist du im Besitz des in der ganzen Schweiz anerkannten Berufsattests. Mit diesem Attest kannst du entweder als Küchenangestellte/r arbeiten - oder in das zweite Jahr der 3-jährigen Ausbildung Koch/Köchin EFZ einsteigen und das eidgenössische Fähigkeitszeugnis erwerben.

Ein Beruf für mich?

Hier einige Aussagen, um das zu überprüfen.

Ich bin interessiert an Lebensmitteln und an deren Zubereitung.

Lebensmittel von bester Qualität möglichst schonend und in kreativen Variationen zubereiten – das ist die Leidenschaft der Köchinnen und Köche.

Ich arbeite schnell und effizient.

Trotz aller Raffinesse: Die Gäste erwarten, dass ihre Bestellungen möglichst rasch serviert werden.

Ich bin kreativ und experimentierfreudig.

Die Vielfalt von Lebensmitteln und Zubereitungsarten ist enorm. Köchinnen und Köche orientieren sich nicht nur an bekannten Rezepten, sondern verbessern sie und finden immer wieder neue Gerichte, um die Gäste zu überraschen.

Ich bin geschickt mit den Händen.

Geschicklichkeit ist einerseits wichtig, um die Lebensmittel richtig zu schneiden oder schön anzurichten. Andererseits ist sie auch nötig, um die Verletzungsgefahr durch scharfe oder heisse Küchenutensilien gering zu halten.

Ich bin team- und kritikfähig.

In der Küche sind die Mitglieder des Teams aufeinander angewiesen. Weil die Zubereitung der Gerichte schnell und einwandfrei sein muss, werden Anweisungen und Kritik klar und deutlich formuliert. Damit müssen Köchinnen und Köche umgehen können.

Ich bin robust und belastbar.

In der Küche ist es warm, das Arbeitstempo ist hoch, und man ist lang auf den Beinen. Das braucht körperliche und psychische Belastbarkeit.



IMPRESSUM

6. aktualisierte Auflage 2021
© 2021 SDBB, Bern. Alle Rechte vorbehalten.

Herausgeber:

Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufsbildung |
Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB
SDBB Verlag, www.sdbb.ch, verlag@sdbb.ch
Das SDBB ist eine Institution der EDK.

Projektleitung: Heinz Staufer, Véronique Antille, Alessandra Truaisch, SDBB
Recherche und Texte: Peter Kraft, Regula Luginbühl, Coralia Gentile, Alessandra Truaisch, SDBB
Übersetzung: Myriam Walter, Zürich; Yvonne Gaug, Zürich
Fachlektorat: Franziska Büchler, Zürich; Elian Schmid, hotellerieuisse, Daniel Vouillamoz, GastroSuisse
Fotos: Maurice Grünig, Zürich; Thierry Porchet, Yverdon-les-Bains; Alessandra Rime, Roveredo
Grafik: Viviane Wälchli, Zürich
Umsetzung: Roland Müller, SDBB
Druck: Haller + Jenzer AG, Burgdorf

Artikelnummer: FE1-3039 (Einzelex.), FB1-3039 (Bund à 50 Ex.)
Dieses Falblatt gibt es auch in Französisch und Italienisch.

Vertrieb, Kundendienst:

SDBB Vertrieb, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen
Telefon 0848 999 001, vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch

Wir danken allen beteiligten Personen und Institutionen herzlich für ihre Mitarbeit.
Mit Unterstützung des Staatssekretariats des SBFI.

Berufliche Grundbildung

Informationen zur **zweijährigen beruflichen Grundbildung**
Küchenangestellte/r EBA siehe Seite «Porträt EBA»

Voraussetzungen: Abgeschlossene Volksschule

Dauer: 3 Jahre

Bildung in beruflicher Praxis: In einem Restaurant, Hotel, Spital, Heim oder Personalrestaurant

Schulische Bildung: Je nach Kanton verschieden; 1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule oder interkantonale Fachkurse von 5 Wochen pro Jahr

Berufsbezogene Fächer: Herstellung, Zubereitung, Präsentation von Speisen und Gerichten; Fremdsprache; Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe; betriebswirtschaftlich, gästeorientiert und nachhaltig denken und handeln; Arbeitssicherheit, Gesundheits-, Umwelt- und Brandschutz; Hygiene und Werterhaltung

Überbetriebliche Kurse: Praktisches Erlernen und Üben beruflicher Grundlagen

Abschluss: Eidg. Fähigkeitszeugnis «Koch / Köchin EFZ»

Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während oder nach der beruflichen Grundbildung zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besucht werden. Die Berufsmaturität ermöglicht das Studium an einer Fachhochschule, je nach Studienrichtung prüfungsfrei oder mit Aufnahmeverfahren.

Weiterbildung

Kurse und Fachlehrgänge: Angebote von Berufsverbänden und höheren Fachschulen

Verkürzte Zusatzlehren: Restaurantfachmann/-frau EFZ, Hotelfachmann/-frau EFZ, Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ, Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ

Berufsprüfung (BP) mit eidg. Fachausweis: Diätkoch/-köchin, Chefkoch/-köchin, Gastro-Betriebsleiter/in, Führungsfachmann/-frau

Höhere Fachprüfungen (HFP) mit eidg. Diplom: Küchenchef/in, Gastro-Unternehmer/in, Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie

Höhere Fachschule HF: Dipl. Hôtelière-Restauratrice HF/ Dipl. Hôtelier-Restaurateur HF, Dipl. Hotelmanager/in NDS HF

Fachhochschule FH: Bachelor of Science in Lebensmitteltechnologie, Bachelor of Science in International Hospitality Management



Weitere Informationen

www.berufsberatung.ch: für alle Fragen rund um Lehrstellen, Berufe, Aus- und Weiterbildungen

www.berufehotelgastro: Informationen zu Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie und Gastronomie mit Schnupper- und Lehrstellenbörse.



Menüplanung

Welche Speisekombinationen passen? Wie viel brauche ich von welcher Zutat? Diese Dinge müssen Köchinnen und Köche absolut im Griff haben.



Warenannahme, Warenkontrolle

Die für die Küche benötigten Waren müssen bestellt werden. Wenn sie eintreffen, wird ihre Qualität überprüft.



Gardemanger

Fisch, Fleisch, Geflügel und Wild werden hier filetiert und portioniert. An diesem Posten bereitet man auch Salate, kalte Saucen und Vorspeisen zu.



Entremetier

Dieser Posten ist zuständig für Suppen, Gemüse, Teigwaren, Reis, kurzum für Beilagen aller Art und für die verschiedenen Eierspeisen und Käsegerichte.

Saucier

Fisch, Fleisch und die dazu passenden Saucen: Am Saucierposten werden diese Teile des Menüs hergestellt, am Herd, im Ofen oder auf dem Grill.



Anrichten

An diesem Posten richten die Köchinnen und Köche die Teller sorgfältig und fantasievoll an - damit sich auch das Auge an den Speisen erfreut.



Pâtisserie

Hier entstehen warme Desserts und Backwaren, Teige, Cremes, Puddings, Glacen, Sorbets und alle weiteren Arten von süßen Verlockungen.



Hygiene

Wer mit Speisen hantiert, muss auf strikte Hygiene achten. Ihre Einhaltung wird von Lebensmittelinspektoren regelmässig geprüft.





Daniela Manser, 27
Betriebsleiterin

«Als gelernte Restaurantfachfrau und Köchin hatte ich während einiger Jahre verschiedene Stellen in Küche und Service inne. Vor zwei Jahren übernahm ich in meiner Heimat, der Ostschweiz, ein Gasthaus mit Tradition, das nach einer kompletten Renovation neu eröffnet wurde. Als Gerantin von Hotel und Restaurant bin ich einerseits für den ganzen Betrieb verantwortlich, andererseits habe ich freie Hand, das Image des Hauses mit meinen Ideen zu prägen. So habe ich zum Beispiel einen kleinen Shop mit regionalen Spezialitäten initiiert. Mit dem Küchenchef gestalte ich die Speisekarte und

Betriebsleitung und täglicher Gästekontakt

lege gerne in der Patisserie selber Hand an. Bei uns ist alles frisch zubereitet: Vom Fond über die Nudeln bis zur Glace. Das Fleisch liefert die hauseigene Metzgerei. Am Mittag und am Abend bin ich Gastgeberin und helfe im Service mit. Wir verwöhnen verschiedene Gästesegmente, unter anderem Familien, Geschäftsleute und Gourmets, die unsere exquisite Küche geniessen. Die Dorfvereine kommen am späteren Abend noch auf ein Bier vorbei. Als Betriebsleiterin eines kleinen Hauses lege ich überall auch selber Hand an. Ich mache den Abschluss vom Vortag, kümmere mich um die Rechnungen, nehme Reservationen entgegen und bin für das Check-in und Check-out an der Hotel-Rezeption verantwortlich.»

«Meine Eltern führten einen Fischerei- und Restaurantbetrieb. So war es naheliegend, dass ich einen Beruf in der Gastronomie lernte. Bereits während der Berufslehre merkte ich, dass die Ausbildung zum Koch eine ideale Grundlage für den Einstieg in die Hotellerie ist. Es folgten längere Sprachaufenthalte, die Hotelfachschule und Stellen im F&B-Events- und Marketing-Bereich. Heute bin ich Direktor eines städtischen Business-hotels. Das Haus hat 100 Zimmer, grosse Seminarräume und beschäftigt rund 70 Mitarbeitende. Wir führen auch Bankette durch und beherbergen am Wochenende Städte-

Ein grösseres Hotel führen

reisende. Als Direktor könnte ich vom ersten bis zum letzten Gast präsent sein. Umso mehr muss ich auf eine gute Work-Life-Balance achten und bin in der Regel von 8h bis 20h im Betrieb. Beim morgendlichen Rundgang suche ich das Gespräch mit Mitarbeitenden und erfahre ihre Freuden und Probleme bei der Arbeit. In den anschliessenden Kurzmeetings mit dem Kader erhalte ich einen Überblick über das Tagesgeschäft. Ich bin Ansprechperson bei Erstkontakten, bei grösseren Geschäftsabwicklungen, aber auch bei Reklamationen. Den Kontakt zu Menschen finde ich nach wie vor das Spannendste an meinem Beruf. Als Direktor lese ich täglich Zeitungen und viele Fachberichte, damit ich den internationalen Markt und die Entwicklung der Branche analysieren und mit dem Verwaltungsrat die Preisbildung und die künftige Ausrichtung des Hauses festlegen kann.»



Philipp Näpflin, 37
Hoteldirektor



Zeljko Ilic, 29
Sous-chef in einem Spital

Im Spital, in dem Zeljko Ilic arbeitet, verbringt dieser die Hälfte seiner Zeit in der Küche und die andere im Büro. Dort plant er den Tagesablauf, gibt Bestellungen auf oder kontrolliert Lieferungen und Rechnungen. Als Sous-chef unterstützt und vertritt er den Küchenchef und kümmert sich um die Ausbildung der Lernenden. «Ich stelle gemeinsam mit dem Lernenden das Tagesmenü für die Patienten und das Personal zusammen. Das sind insgesamt 200 warme Mahlzeiten, dazu kommen ein Tagesangebot, eine kleine Karte sowie ein kaltes Buffet.» Das gut eingespielte Küchenteam zählt 20 Personen. «Für einen reibungslosen Ablauf bedarf es einer guten

Kochen im Spital

Kommunikation.» Nach der Berufslehre hat Zeljko Ilic in einem Behindertenheim Berufserfahrung gesammelt. «Das hat mich für Menschen mit speziellen Bedürfnissen sensibilisiert. Ich habe erfahren, welche Rolle eine gute Mahlzeit in einem Tagesablauf spielen kann. Es ist schön, wenn sich ein Patient bedankt, weil er gut gegessen hat. Da mich die Zusammenhänge zwischen Gesundheit und Ernährung interessierten, absolvierte ich die Zusatzlehre als Diätkoch. Anschliessend habe ich mich auf die eidgenössische Berufsprüfung als Chefkoch vorbereitet.» Das Kursprogramm beinhaltete neben einer Vertiefung der Fachkenntnisse auch Marketing und Buchhaltung. «Heute gebe ich mein Wissen weiter und bilde den Berufsnachwuchs aus. Das ist eine weitere spannende Aufgabe.»