

Koch/Köchin EFZ

«Kreativität ist das A und O»

Mein Einstieg in die Lehre beim Kanton Bern

Ich wohne direkt neben einem Restaurant, bei welchem wir ab und zu essen. Schon immer interessierte es mich, wie der ganze Vorgang in der Küche abläuft. Aus diesem Grund schnupperte ich in der 8. Klasse in diesem Restaurant als Koch. Von da an wusste ich, dass der Beruf Koch, der richtige für mich ist. Das INFORAMA ist für mich ein idealer Arbeitsort, da ich hier flexible Arbeitszeiten habe und der Arbeitsweg kurz ist. Ausserdem ist das Team sehr angenehm, was meine Freude am Kochen erhöht.

Mein Arbeitsalltag

Am Morgen habe ich eine Teamsitzung mit dem Küchenchef. An dieser werden die Menus, die Verteilung der Aufgaben und weitere Informationen besprochen. Der Tagesablauf kann aber immer wieder ändern. Unter der Woche sind die Abläufe recht identisch, hingegen sind die Wochenenden mit Banketten etwas spezieller und auch interessanter. Genau diese Mischung gefällt mir so besonders.

Häufige Tätigkeiten, die immer wieder vorkommen, sind das Waschen und Rüsten der Lebensmittel, sowie das Putzen der Kochutensilien und Reinigen der Küche.

Während der Ausbildung gibt ein Plan vor, in welchem Zeitraum welche Ziele erreicht werden müssen. Der Plan wird im Lehrbetrieb eingebaut und so wird man als Lernender optimal auf die Abschlussprüfungen vorbereitet.

In diesem Beruf ist es wichtig, flexibel, belastbar, teamfähig, ordnungs- und hygieneorientiert zu sein. Auch Kreativität und geschickte Hände sind gefragt.



Reto, Koch, 3. Lehrjahr, Inforama Rütli

Reto erzählt seine Sicht des Berufs

Bei anderen Lehrbetrieben beim Kanton Bern können die Schwerpunkte der Lehre andere sein.

