

Koch/Köchin EFZ

«Im Team zu arbeiten, erhöht meine Freude sehr! »

Mein Einstieg in die Lehre beim Kanton Bern

Das Kochen faszinierte mich schon immer sehr. Beim Schnuppern im Inforama Rütli merkte ich, dass es mir sehr Spass macht und ich konnte mir vorstellen, diesen Beruf zu lernen. Das Team ist sehr angenehm, was meine Freude am Kochen erhöhte. Ein paar Wochen später habe ich die Zusage für die Lehrstelle als Koch erhalten. Der Start war anstrengend, aber mit der Zeit merkte ich, dass ich in der Berufswelt angekommen bin.

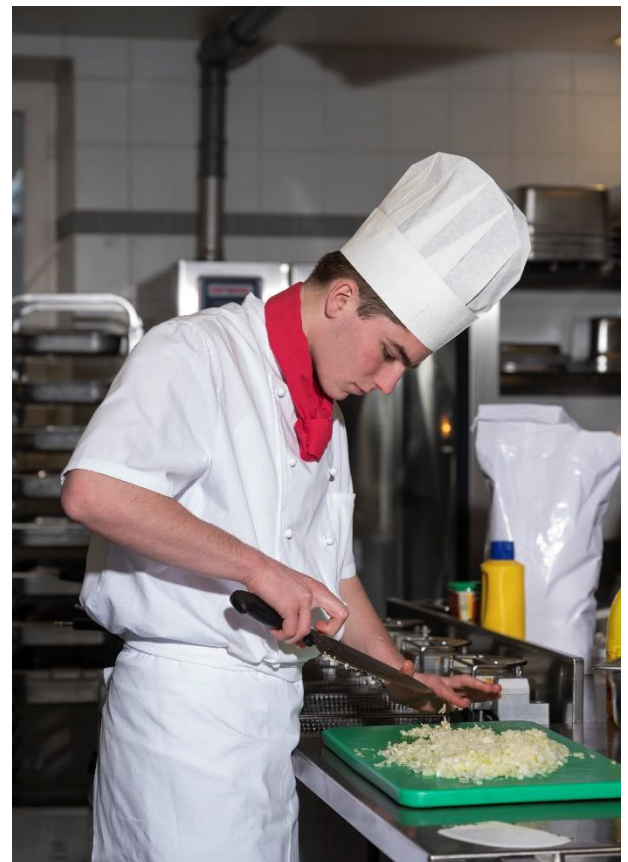
Mein Arbeitsalltag

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 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 sowie ordnungs- und hygieneorientiert zu sein. Auch Kreativität und geschickte Hände sind gefragt.



Phillip, Koch, 3. Lehrjahr, Inforama Rütli

Phillip erzählt seine Sicht des Berufs
Bei anderen Lehrbetrieben beim Kanton Bern können die Schwerpunkte der Lehre andere sein.

