



# KÖCHIN/KOCH EFZ

Als Köchin oder Koch bereitest du Mahlzeiten für Gäste sowie Mitarbeitende zu. Du sorgst dafür, dass sich im Hotel Sempachersee alle gesund und abwechslungsreich verpflegen können.

# KÖCHIN/KOCH EFZ

**Dauer:** 3 Jahre

**Lernorte:** Deine praktische Ausbildung absolvierst du im Hotel Sempachersee. Daneben besuchst du die Berufsfachschule und die überbetrieblichen Kurse in Luzern.

## DAS SIND DEINE AUFGABEN:

- Du kochst kalte und warme Gerichte für unsere Gäste.
- Du garnierst und präsentierst Gerichte.
- Du bestellst Lebensmittel, prüfst die Qualität und lagerst sie richtig.
- Du stellst Speisekarten zusammen.
- Du beachtest die Hygienevorschriften.

## DAS BRINGST DU MIT:

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Kreativität und Experimentierfreude
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn

**Deine Zukunft:** Nach erfolgreicher Ausbildung stehen dir die Küchen auf der ganzen Welt offen. Zur Weiterbildung kannst du beispielsweise eine Zusatzlehre zur Diätköchin oder zum Diätkoch absolvieren. Zudem kannst du die Berufsprüfung als Gastronomie-, Spital- und Heimköchin oder -koch abschliessen. Mit einer höheren Fachprüfung kannst du dich zur Dipl. Küchenchefin oder zum Dipl. Küchenchef weiterentwickeln. Ebenso hast du die Möglichkeit, an einer höheren Fachschule oder an der Hotelfachschule das Diplom zum Dipl. Hotelier/e-Gastronom/in HF zu erlangen.

## DEIN KONTAKT:

Ben Vanherck, 041 939 23 32, [ben.vanherck@hotelsempachersee.ch](mailto:ben.vanherck@hotelsempachersee.ch)