

## Weitere Informationen

### Gewerblich - Industrielle Berufsfachschule Solothurn

Kreuzacker 10 / Postfach 364  
4501 Solothurn  
Telefon 032 627 78 00  
[www.gibs-so.ch](http://www.gibs-so.ch)

### Hotel+Gastroformation Solothurn

[www.gastro-berufe.ch](http://www.gastro-berufe.ch)

### Hotel + Gastroformation Weggis

Eichstrasse 20  
6353 Weggis  
Telefon 041 392 77 77  
[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

### Amt für Berufsbildung, Mittel- und Hochschulen

Bielstrasse 102  
4502 Solothurn  
Telefon 032 627 28 80  
[www.abmh.so.ch](http://www.abmh.so.ch)

## 2-jährige berufliche Grundbildung **Küchenangestellter** **Küchenangestellte**

Informationen für Lehrbetriebe,  
abgebende Schulen und  
zukünftige Lernende



Küchenangestellte arbeiten mit im Küchenteam eines Restaurants, Hotels, Heims oder Spitals. Die Ausbildung dauert 2 Jahre und wird mit einem eidg. Berufsattest abgeschlossen. Küchenangestellte besuchen einen Tag pro Woche die Berufsfachschule und während ca. 18 Tagen überbetriebliche Kurse. Der Rest steht für die Bildung in beruflicher Praxis im Betrieb zur Verfügung.

### Wer kann Küchenangestellte/r werden?

- Jugendliche mit überwiegend praktischer Begabung aus der Sekundarstufe I Sek B und Sonderschulen sowie Lehrabbrechende
- Personen mit Sprachproblemen (Deutsch)
- Un- und angelernte Erwachsene

Anforderungen:

- guter Geschmacks- und Geruchssinn
- geschickt mit den Händen
- gut im Organisieren
- teamfähig
- fantasievoll
- hygienebewusst
- gesund und belastbar

### Was ist speziell an der 2-jährigen beruflichen Grundbildung?

- Der Unterricht wird in kleinen Klassen erteilt und trägt Lernschwierigkeiten Rechnung.
- Den Lernenden steht eine individuelle Begleitung zur Seite. Dies ist eine Lehrperson der Berufsfachschule, die in Kontakt mit den betrieblichen Ausbildungsverantwortlichen und den Lernenden Probleme in der Schule, im Betrieb und /oder im Umfeld der Lernenden frühzeitig erkennt und sie zielgerichtet zu lösen versucht.
- Der Besuch von Stützkursen steht den Lernenden offen.
- Bei sehr guten Leistungen besteht die Möglichkeit, nach dem erfolgreichen Abschluss als Küchenangestellter/e, in die 3-jährige berufliche Grundbildung Koch einzusteigen.

### Wer kann ausbilden?

Anforderungen an Berufsbildungsverantwortliche in Lehrbetrieben:

- Gelernter Koch mit mindestens 3 Jahren Berufserfahrung
- Freude am Umgang mit jungen Menschen
- Fähigkeit, Bildungsinhalte strukturiert zu vermitteln
- Berufspädagogische Qualifikation (z.B. Berufsbildnerkurs)

Am Anfang der Lehre ist der Begleitungsaufwand für betriebliche Ausbildungsverantwortliche höher (ca. ½ Tag pro Woche). In der Regel tritt nach 4 Monaten eine spürbare Arbeitsunterstützung im Betrieb ein, wenn gut instruiert wurde. Je nach Lernendem/r ist aber eine gute Begleitung während der gesamten Ausbildungsdauer notwendig.

### Die schulische Bildung an der Berufsfachschule

Der berufskundliche Unterricht umfasst die Fächer Lebensmittelkunde, Kochkunde, Fachrechnen, Ernährungslehre, Menükunde und Betriebskunde.

Der allgemeinbildende Unterricht beinhaltet die Lernbereiche Gesellschaft sowie Sprache und Kommunikation.

Mit der individuellen Begleitung erhalten Lernende und Ausbildungsverantwortliche in Schule und Betrieb die Möglichkeit, Probleme frühzeitig zu erkennen und bearbeiten zu können.

5 Lektionen Berufskundlicher Unterricht BU	3 Lektionen Allgemeinbildender Unterricht ABU	1 Lektion Sport
Individuelle Begleitung		

### Die praktische Bildung im Lehrbetrieb

Küchenangestellte nehmen Waren in Empfang, bewahren sie hygienisch auf, bereiten Zutaten für die Verarbeitung vor und bereiten nach Anweisung einfache Speisen selber zu.

Sie waschen Geschirr und Utensilien ab und räumen sie weg.

Im Lehrbetrieb werden folgende Kompetenzen gefördert:

<b>Kern- und Leistungsbereich Fachkompetenz</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalte Küche, Süssspeisen</li> <li>• Suppen, Gemüse, Stärkebeilagen</li> <li>• Fischgerichte</li> <li>• Geflügel und Schlachtfleisch</li> </ul>	Methodenkompetenz	Sozial- und Selbstkompetenz
<b>Ergänzende Lernbereiche</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebskunde</li> <li>• Menükunde und Fachrechnen</li> <li>• Hygiene und Arbeitssicherheit</li> </ul>		

Die Bildungsverordnung, der Bildungsplan sowie der Modelllehrgang legen alle Ausbildungsziele konkret fest.

Pro Semester wird ein Kompetenznachweis erstellt, der den Ausbildungsstand der Lernenden dokumentiert. Der Kompetenznachweis wird mit den Bildungspartnern besprochen.