# Küche

## Dein Berufsweg

### Deine Reiseziele

**Praktiker/in Küche (PrA):**
Praktischer Abschluss (PrA INSOS),
2 Jahre

**Küchenangestellte/r (EBA):**
Eidgenössisches Berufsattest (EBA),
2 Jahre

**Koch/Köchin (EFZ):**
Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ),
3 Jahre

### Was dich auf deiner Reise erwartet

In der Küche arbeitest du im Team. Du bereitest die Mise en Place vor, hilfst bei der Zubereitung von kalten und warmen Gerichten und richtest sie schön an.

Du achtest auf Hygiene, hältst deinen Arbeitsplatz sauber und setzt Anweisungen gut um.

Du lernst, wie man Gemüse richtig schneidet, Beilagen kocht, Fleisch zubereitet und Desserts anrichtet.

Jeder Tag ist anders – aber das Ziel bleibt gleich: leckeres Essen, saubere Arbeit und zufriedene Gäste.

**Dein Weg – Deine Zukunft**

HOHEN LINDEN
Zentrum für Bildung und Persönlichkeitsentwicklung

Wengisteinstrasse 19
4500 Solothurn
+41 (0)32 625 48 88
info@hohenlinden.ch
hohenlinden.ch

### Deine Packliste – das solltest du mitbringen

Damit du in der Küche durchstarten kannst, brauchst du:

- Freude am Kochen und Interesse an Lebensmitteln
- Teamgeist und Zuverlässigkeit
- Gute Gesundheit und Belastbarkeit

### Ziel erreicht – und bereit für den nächsten Schritt

Deine Reise endet nicht mit dem Abschluss.

Wir unterstützen dich dabei, eine passende Arbeitsstelle zu finden.

Wenn es für dich passt, begleitet dich ein Integrationscoach beim Einstieg ins Berufsleben. Dafür braucht es die Zustimmung aller – und eine Verfügung der IV oder eines anderen Zuweisers.

**Dein Weg – Deine Zukunft**

HOHEN LINDEN

Zentrum für Bildung und Persönlichkeitsentwicklung

hohenlinden.ch