



## KÜCHENANGESTELLTE/R EBA

### Berufsbeschreibung

Küchenangestellte arbeiten in der Küche von Restaurants, Hotels, Heimen und Spitälern. Sie sind im Küchenteam tätig und bereiten einfache Speisen zu.

Speisen zubereiten:

- Salate, Salatsaucen, kalte Vorspeisen und Cocktails zubereiten.
- Beilagen wie Teigwaren, Reis oder Kartoffeln kochen.
- Fleisch braten, Geflügel grillieren oder Fisch frittieren.
- Desserts wie Fruchtsalate, Crèmes oder Kuchen zubereiten.
- Speisen nach Vorgaben des Betriebs schön anrichten.
- Auf Anweisung von Vorgesetzten arbeiten und Anweisungen umsetzen.
- Wissen, welche Zubereitungsarten zu welchem Gemüse, Fleisch oder Fisch am besten passen.
- Wissen, welche Pfannen verwendet werden müssen.

Arbeitsplatz sauber halten:

- Messer, Schneidebretter, Pfannen, Geräte und Maschinen gut reinigen und alles aufräumen.
- Lebensmittel hygienisch aufbewahren.
- Vorschriften zu Arbeits- und Gesundheitsschutz einhalten.

### Aufnahmekriterien

- Abgeschlossene Schulzeit
- Erfolgte Eignungsabklärung im Rahmen einer Schnupperlehre oder Abklärungszeit
- Kostengutsprache der IV-Stelle oder eines anderen Kostenträgers

### Anforderungen

- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Geschick mit den Händen
- Gut im Organisieren
- Teamfähig
- Fantasievoll
- Hygienebewusst
- Gute Gesundheit
- belastbar



# Hohenlinden

**BILDUNG,  
DIE HAFTEN BLEIBT!**

HOHENLINDEN  
Wengisteinstrasse 19  
4500 Solothurn  
Tel. 032 625 48 88  
[www.hohenlinden.ch](http://www.hohenlinden.ch)

## Aufnahmeverfahren

- Vorstellung und Schnupperlehre in der Hohenlinden
- Schulische Abklärung und Eignungsbeurteilung
- Auswertung der Schnuppereinsätze
- Aufnahmeentscheid

## Ausbildungsverlauf

- Die Ausbildung dauert zwei Jahre.
- Schulische Bildung 1 Tag pro Woche an der Berufsschule.  
Berufsbezogene Fächer:
  - Lebensmittelkunde
  - Kochkunde
  - Fachrechnen
  - Ernährungslehre
  - Menükunde
  - Betriebskunde
- Überbetriebliche Kurse:
  - Kalte Küche und Süssspeisen
  - Suppen, Gemüse und Stärkebeilagen
  - Eier- und Käsespeisen
  - Fischgerichte, Fonds, Saucen und Ableitungen
  - Fleisch, Geflügelgerichte und Saucen
- Die Ausbildung findet in der Hohenlinden zusammen mit einem Partnerbetrieb statt.

- Den Lernenden stehen bei entsprechender Kostengutsprache verschiedene Wohnangebote der Hohenlinden zur Verfügung.
- Die Koordination und Begleitung der Ausbildung im Partnerbetrieb übernimmt ein Job-Coach der Hohenlinden.

## Abschluss

- Abschluss Eidg. Berufsattest Küchenangestellte/r EBA.
- Die Lernenden werden bei der Suche nach einer Arbeitsstelle nach der Ausbildung unterstützt.
- Die Integration kann während einer bestimmten Zeit durch einen Integrationscoach begleitet werden, sofern alle Beteiligten zur Kooperation bereit sind und die IV eine entsprechende Verfügung erlässt.

