



KÜCHE DEIN BERUFSWEG



WAS DICH AUF DEINER REISE ERWARTET

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

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.



DEINE PACKLISTE – DAS SOLLTEST DU MITBRINGEN

Damit du in der Küche durchstarten kannst, brauchst du:

- Freude am Kochen
- Interesse an Lebensmitteln
- Teamgeist und Zuverlässigkeit
- Gute Gesundheit und Belastbarkeit
- Sinn für Sauberkeit und Ordnung



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



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.



Hohenlinden

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

