

# Berufsbild Koch/ Köchin EFZ



# Kochen



Wir kochen jeden Tag abwechslungsreiche und frische Gerichte für unsere Bewohner wie auch für die Gäste im Restaurant.



Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt.

# Mise en place



Eine gute Vorbereitung ist das A und O in der Küche.  
Auf dem Mise en place Posten wird nicht nur Gemüse gerüstet, sondern auch so viel wie möglich für die nächsten Tagen vorbereitet.

# Kalte Küche



In der kalten Küche, auch Gardemanger genannt, bereiten wir täglich Salate, Sandwiches, Fleischsteller und viele andere kalte Vorspeisen und Hauptspeisen zu.



# Warme Küche



In der warmen Küche, werden alle warmen Speisen zubereitet. Es wird gebraten, sautiert, glasiert, gedünstet & gesotten.



# Pâtisserie



Unsere Küche verfügt über eine eigene Pâtisserie mit Konditoren und Confiseurs. Dort werden sowohl Desserts für die Bewohner wie aber auch Stückli oder unsere feinen Züpfe fürs Restaurant hergestellt.



# Die Küche in Zahlen



- 25 Mitarbeiter
- 4 Lernende
  
- bis zu 800 Mahlzeiten pro Tag
- über 100 interne und externe Anlässe pro Jahr
  
- 25`000 Eier
- 40`000 Liter Milch
- 10`000 kg Fleisch und Fisch
- 5`000 kg Mehl

# Melde dich!



Suchst du genau diese  
Abwechslung in deinem  
Berufsalltag?

Dann werde Koch / Köchin EFZ!

Weitere Informationen unter  
[www.zsburgdorf.ch](http://www.zsburgdorf.ch)  
[bewerbung@zsburgdorf.ch](mailto:bewerbung@zsburgdorf.ch)