

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, Fleischteller 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
bewerbung@zsburgdorf.ch