Berner
Fachhochschule

Karriere–start

Koch*Köchin EFZ

▸ Berner Fachhochschule

Koch*Köchin EFZ

Hard Facts
3 Lehrjahre / Ausbildung in Zollikofen und in Bern

So könnte dein Arbeitstag aussehen

08.00 Uhr	Du kommst in den Betrieb und ziehst Kochschürze und Arbeitskleidung an.
08.15 Uhr	Nach dem Händewaschen hilfst du mit, die Stationen für das *Mise en Place* vorzubereiten.
08.30 Uhr	Am Rapport mit dem ganzen Team erfährst du, welche drei Menüs heute gekocht werden und wer welche Aufgaben übernimmt. Im Anschluss beginnst du mit den Vorbereitungen.
10.00 Uhr	Die Kafipause verbringst du zusammen mit dem ganzen Küchenteam.
10.30 Uhr	Du bereitest zusammen mit den anderen Köch*innen die Menüs zu und bereitest den Mittagsservice vor.
12.00 Uhr	Du servierst den Gästen in der Mensa das Mittagessen an der Schöpfstation.
13.30 Uhr	Mittagspause
14.15 Uhr	Du hilfst beim Aufräumen und bereitest für den nächsten Tag länger dauernde Gerichte vor. Du kannst selber Menüvorschläge einbringen.
15.15 Uhr	Bei der Vorbereitung und Durchführung vom Apéro des Fachbereichs Agronomie hilfst du der Küchencrew tatkräftig mit.
16.30 Uhr	Du nutzt die restliche Zeit um Sachen aus der Schule zu üben und zu repetieren (Schnitttechnik etc.).
16.50 Uhr	Feierabend

Deine Benefits

- Während der Lehre hast du die Möglichkeit ihm Rahmen von kleinen Einsätzen im Restaurant, beim Metzger und/oder einer Confiserie hineinzuschauen.
- 6 Wochen Ferien
- Vergünstigung auf dein Handyabo sowie Hard- und Software
- Einen Lohn zwischen 987–1'672 CHF je nach Lehrjahr (gemäss kantonalen Richtlinien)
- 1'000 CHF Zustupf an deine Schulbücher und -materialien
- Einen eigenen Laptop sowie Kopfhörer für deine Lehrzeit, die du auch in der Berufsschule nutzen kannst
- Vergünstigte Publibike Lizenz
- Vergünstigung auf ein Unisport Jahresabo

Berner Fachhochschule | Berufsbildung | Falkenplatz 24 | CH-3012 Bern
Telefon +41 31 848 48 48 | hr@bfh.ch | bfh.ch/berufsbildung