



Berner
Fachhochschule



Karriere- start

Koch*Köchin EFZ

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.



1'000 CHF Zustupf an deine Schulbücher und -materialien



6 Wochen Ferien



Einen eigenen Laptop sowie Kopfhörer für deine Lehrzeit, die du auch in der Berufsschule nutzen kannst



Vergünstigung auf dein Handyabo sowie Hard- und Software



Gratis Publibike Lizenz



Vergünstigung auf ein Unisport Jahresabo



Einen Lohn zwischen 956–1'620 CHF je nach Lehrjahr (gemäss kantonalen Richtlinien)

