



# Köchin/Koch EFZ

Berufsbild

# GIBZ



Kanton Zug

**GIBZ** Gewerblich-industrielles  
Bildungszentrum Zug



## Das Arbeitsgebiet

---

Köchinnen/Köche EFZ arbeiten in Küchen von gastgewerblichen Betrieben, Gemeinschaftsgastronomiebetrieben, Heimen und Spitälern. Sie bestellen, lagern und veredeln Lebensmittel entsprechend dessen Eigenschaften und Gegebenheiten zu kalten, warmen und gefrorenen Speisen und Gerichten, die von den Gästen genossen werden. Sie fertigen auch anspruchsvolle Speisen, die sie anschliessend zu Gerichten gestalten und auf attraktive Art anrichten und inszenieren.

Sie arbeiten in den Küchen im Team mit verschiedenen anderen Personen und koordinieren Abläufe mit anderen Abteilungen im Betrieb, denken und handeln dabei gäste- und teamorientiert. Bei ihren Tätigkeiten beachten Köchinnen/Köche EFZ betriebswirtschaftliche und ökologische Zusammenhänge.

## Die Berufsausübung

---

Köchinnen/Köche EFZ fertigen je nach Ausrichtung des Betriebs Speisen, gestalten diese zu besonderen Gerichten und begeistern die Gäste mit einem speziellen gastronomischen Erlebnis.

Für die berufliche Weiterentwicklung haben Köchinnen/Köche EFZ vielfältige Möglichkeiten. Es stehen die **fachliche und betriebswirtschaftliche Erweiterung** offen mit dem **Aufstieg** zur/zum:

- Diätköchin/Diätkoch mit eidgenössischem Fachausweis
- Chefköchin/Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis
- Küchenchefin/Küchenchef mit eidgenössischem Diplom
- Leiterin Gemeinschaftsgastronomie/Leiter Gemeinschaftsgastronomie mit eidgenössischem Diplom

Köchinnen/Köche EFZ können weiter die **unternehmerische Karriere** anstreben als:

- Gastro-Betriebsleiterin/Gastro-Betriebsleiter
- Gastro-Unternehmerin/Gastro-Unternehmer

Auch die **berufliche Selbstständigkeit** oder eine **internationale Laufbahn** bieten interessante Perspektiven.

Eine weitere Möglichkeit bietet die **Laufbahn im Bereich der Berufsbildung** als:

- Bildungsbeauftragte/Bildungsbeauftragter
- Instruktoren/Instruktor überbetrieblicher Kurse
- Berufskundelehrperson.









## Die wichtigsten Handlungskompetenzen

---

Wesentliche Handlungskompetenzen der Köchinnen/Köche EFZ sind der korrekte Umgang mit Lebensmitteln durch entsprechende Vorbereitungs-, Gar- und Fertigungstechniken sowie durch die Verwendung von Kochapparaten und weiteren Geräten. Dabei setzen sie die Sicherheit und Nachhaltigkeit um.

### Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten

Köchinnen/Köche EFZ gestalten das Speiseangebot unter Berücksichtigung von Food-Trends mit, berechnen die Bestellmengen, Warenkosten und Nährwerte von Gerichten und beschaffen diese nach betrieblichen Vorgaben. Sie arbeiten mit den Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette.

Köchinnen/Köche EFZ bauen im Rahmen des betrieblichen Angebots die daraus resultierenden berufspraktischen Kompetenzen auf, um die Bedürfnisse der Gäste und die Möglichkeiten der Gastronomiebetriebe unter dem Fokus Handwerk optimal zu berücksichtigen und zu würdigen. Abhängig vom betrieblichen Angebot wird eine der untenstehenden Handlungskompetenzen aufgebaut:

- Vegetarische oder vegane Gerichte
- Schlachtfleisch-, Wild oder Geflügelgerichte
- Gerichte aus Süß- und Salzwasserprodukten
- Süssspeisen

### Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit

Köchinnen/Köche EFZ berücksichtigen bei allen Tätigkeiten entlang der Wertschöpfungskette die rechtlichen und betrieblichen Vorgaben in den Bereichen Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sowie Umweltschutz.

### Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe

Köchinnen/Köche EFZ sprechen sich mit den Partnern an den Nahtstellen ab, planen Arbeitsabläufe in ihrem Verantwortungsbereich und führen diese entsprechend aus. Sie wenden rationelle Methoden für die Produktion von Speisen an und beachten dabei stets die Eigenschaft/Charakteristik der Rohprodukte. Bei den Arbeiten entlang der Wertschöpfungskette werden Ressourcen und Betriebsmittel bedacht eingesetzt. Sie vermeiden Food Waste und entsorgen Abfälle fachgerecht.

### Auftreten und Kommunizieren

Köchinnen/Köche EFZ gestalten ihren eigenen Auftritt und kommunizieren mit Mitarbeitenden, Gästen und Lieferanten wertschätzend. Köchinnen/Köche EFZ nutzen Kommunikationsmittel für die Beschaffung und den Austausch von Informationen und wenden Methoden für Präsentationen von Speisen und Gerichten an. Sie kommunizieren mit Gästen und Mitarbeitenden auch in einer zweiten Landessprache oder in Englisch.



## Bedeutung des Berufes für Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur

---

Köchinnen/Köche EFZ bieten dem Gast von einfachen Speisen bis zum festlichen Menü das ganze Spektrum von kulinarischen Erlebnissen. Im Fokus steht immer die Veredelung von Rohprodukten zu Speisen und Gerichten.

Mit einer schonenden und ernährungsphysiologisch hochwertigen Gestaltung und Zubereitung sowie geschickter Kombination verschiedener Speisen und einer attraktiven Präsentation der Gerichte tragen sie zum Wohl des Einzelnen und der Gesellschaft bei.

Gastronomiebetriebe verfolgen laufend die gesellschaftlichen Trends und passen ihr Sortiment von Speisen und Getränken sowie ihre Dienstleistungen den Bedürfnissen der verschiedenen Bedarfsgruppen an. Dank ihrem vielfältigen Angebot und regionalen Spezialitäten bilden sie auch eine tragende Säule des Tourismus.

Köchinnen/Köche EFZ sind sich der Umwelt- und Klimabelastung verschiedener Lebensmittel bewusst und berücksichtigen dies wenn möglich bei der Gestaltung des Speiseangebots. Sie achten auf eine ökologisch und mengenmässig optimierte Beschaffung und korrekte Lagerung. Bei der Zubereitung achten Köchinnen/Köche EFZ auf den effizienten Energie- und Ressourceneinsatz. Food Waste und Abfälle jeglicher Art werden, wenn möglich, vermieden und verschiedene Ansätze der Wieder- und Weiterverwertung verfolgt.

Durch fachmännische Produktkenntnisse und einen ethischen, respektvollen Umgang mit den Lebensmitteln und bedachtem Einsatz von Betriebsmitteln sorgen Köchinnen/Köche EFZ für eine nachhaltige Nutzung von natürlichen Ressourcen.

## Allgemeinbildung

---

Die Allgemeinbildung beinhaltet grundlegende Kompetenzen zur Orientierung im persönlichen Lebenskontext und in der Gesellschaft sowie zur Bewältigung von privaten und beruflichen Herausforderungen.







## Haben Sie noch Fragen?

---

**Berufsverantwortlicher**  
**Köchin/Koch EFZ**

GIBZ Gewerblich-industrielles Bildungszentrum Zug  
Christoph Wildhaber  
Baarerstrasse 100  
Postfach  
6301 Zug  
T +41 41 728 33 69  
M +41 79 635 01 13  
[christoph.wildhaber@gibz.ch](mailto:christoph.wildhaber@gibz.ch)  
[www.gibz.ch](http://www.gibz.ch)