

Koch / Köchin EFZ

Im Grand Resort Bad Ragaz arbeiten Köche und Köchinnen in einer der zwei Grossküchen oder in einer der kleinen Satellitenküchen. Sie bereiten die Lebensmittel sorgfältig zu warmen und kalten Gerichten sowie Süssspeisen und richten diese kreativ, zeitgenau und in höchster Qualität an. Während den hektischen Servicezeiten sorgen Köche für ein konfliktfreies und koordiniertes Zusammenspiel zwischen den verschiedenen Arbeitsposten und dem Service.

Bei Arbeitsbeginn planen Köche ihren Tagesablauf und stellen das benötigte Kochgeschirr und die Geräte bereit. Die bestellten Lebensmittel werden entgegengenommen und auf einwandfreie Qualität und Bestellmenge kontrolliert. Diese werden nun für den täglichen À la carte-, Menü- und Bankettbereich entsprechend vorbereitet. Anschliessend werden die Gerichte mit den jeweiligen Zubereitungsarten hergestellt.

Die warme Küche wird auf zwei Posten aufgeteilt. Auf dem Saucier-Posten werden Fleisch-, Fisch-, Wild- und Geflügelgerichte sowie alle Fonds für die Zubereitung der entsprechenden Saucen hergestellt. Zudem koordiniert der Saucier das Zusammenspiel mit dem Entremetier, sodass die einzelnen Gerichte zeitgerecht fertig gestellt werden können. Auf dem Entremetier-Posten werden die verschiedenen Suppen, Mehl-, Eier- und Käsespeisen sowie Stärkebeilagen und Gemüse zubereitet.

Die kalte Küche nennt man Gardemanger-Posten. Hier werden Fleisch, Fisch, Geflügel und Wild für den Saucier entsprechend vorbereitet und portioniert. Zudem stellt der Gardemanger alle kalten Vorspeisen, Salate, Frühstücks- und Vorspeisenbuffets sowie kalten Häppchen für Apéros her.

Im Bereich Pâtisserie werden sämtliche Süssspeisen, Kuchen, Torten, Teegebäck, Dessertbuffets und gesalzenes Gebäck für Apéros oder als Beilage zu Vorspeisen hergestellt. Zudem ist der Pâtissier für das gesamte Brotsortiment verantwortlich.

Nach Abschluss der Essenszeiten am Mittag und am Abend reinigen die Köche alle Geräte und räumen die Küche auf. Beim Kochen sind Sauberkeit und Ordnung unerlässlich, da die Vorschriften zur Hygiene, zum Arbeits-, Umwelt- und Brandschutz strikte einzuhalten sind. In der Küche herrscht eine klare Hierarchie, bei der der Küchenchef die betrieblichen Abläufe leitet und koordiniert.



GRAND RESORT BAD RAGAZ

★★★★★

Anforderungen:

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Kreativität
- Geschickte Hände
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Geistige- und körperliche Belastbarkeit
- Teamfähigkeit
- Kommunikationsfähigkeit
- Gute Auffassungsgabe
- Fähigkeit zur Koordination von Arbeitsabläufen
- Flair für Fremdsprachen

Schulische Anforderungen

Abgeschlossene Sekundarschule

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Schule: Blockkurse 2x 5 Wochen pro Jahr

Fächer: Zubereitung und Präsentation von Gerichten, Lebensmittelkunde, Ernährungslehre, Fachrechnen, Betriebskunde, Allgemeinbildung, Arbeitssicherheit, Hygiene, Gesundheits-, Umwelt- und Brandschutz

GRAND RESORT BAD RAGAZ AG
CH-7310 Bad Ragaz
Switzerland

Tel. +41 (0)81 303 20 10
reception@resortragaz.ch
www.resortragaz.ch

