



PRAKTIKER/-IN PRA KÜCHE KÜCHENANGESTELLTE/-R EBA

V. 2.0 | Aug. 2019

PRAKTIKER/-IN PRA KÜCHE

Praktische Ausbildung PrA nach INSOS. (Besuch der internen Schule). Ausbildung gemäss Ausbildungsprogramm RHYBOOT nach INSOS. Dauer 2 Jahre

KÜCHENANGESTELLTE/-R EBA

Berufliche Grundbildung mit eidgenössischem Berufsattest. (Besuch der externen Gewerbeschule und der überbetrieblichen Kurse – ÜK).

Ausbildung gemäss Bildungsverordnung des Berufsverbandes. Dauer 2 Jahre

Die berufliche Eignung wird vorab durch eine Schnupperzeit abgeklärt. Die Ausbildung erfolgt nach Rücksprache mit der IV-Berufsberatung.

AUSBILDUNGSINHALTE

Während der Ausbildung werden in den Bereichen Küche und Office die berufsspezifischen Kenntnisse vermittelt:

- Hygieneanforderungen bei Gebrauchsgegenständen, Maschinen und Räumlichkeiten sowie persönliche

Hygiene.

- Gefahrenerkennung, Unfallverhütung und Grundkenntnisse in erster Hilfe.
- Kennenlernen der verschiedenen Lebensmittel, deren Eigenschaften und Verarbeitung.
- Kennen der wesentlichen Ernährungsgrundsätze.
- Beherrschen der Grundzubereitungsarten.
- Lagerung von Lebensmittel und Aufbewahrung und Verwertung von Speiseresten.

AUSBILDUNGSZIELE

Im Rahmen der Ausbildung sollen die folgenden Fähigkeiten und Fertigkeiten geweckt, gefördert und gefestigt werden:

Arbeitsverhalten

- Ausdauer bei gleichbleibender Arbeit
- Möglichst selbständiges Arbeiten
- Zweckmässige, saubere Arbeitsweise
- Einordnung in ein Arbeitsteam
- Sorgfalt und Ordnung am Arbeitsplatz

Fachliche Fertigkeiten

- Kennen der Lebensmittelverordnung
- Umgang mit Masseinheiten

- Einfache Mengenerrechnungen
- Saisonale und regionale Menüplanung
- Zubereitung von einfachen Menüs
- Grundkenntnisse der Ernährungslehre

AUSWEIS

Nach Abschluss der PrA Ausbildung erhalten die Praktiker/-innen Küche einen Ausweis PrA nach INSOS.

Nach Abschluss der EBA Ausbildung erhalten die Küchenangestellten EBA einen eidgenössischen Attestausweis.