

Küchenangestellte/r EBA

Ein Gespräch mit Giuseppina Grecuccio, 1. Lehrjahr Küchenangestellte und Benoît Pflieger, Berufsbildner, Bau- und Verkehrsdepartement/Tiefbauamt

Herr Pflieger, wie wählen Sie die Bewerber/innen für eine Lehre als Küchenangestellte/r aus?

Benoît Pflieger: Wir erhalten von der Personalabteilung vorselektierte Bewerbungen. Uns ist es aber sehr wichtig, dass wir nicht nur die besten Schüler/innen nehmen, denn wir wollen auch denjenigen, die in der Schule nicht so gut waren, eine Chance geben. Ich nenne Ihnen ein Beispiel: Wir hatten eine Auszubildende mit Migrationshintergrund, die nicht die besten Schulnoten mitbrachte, dann aber den Abschluss mit 5.0 schaffte.

Gehört eine Schnupperlehre zum Aufnahmeverfahren dazu?

Pflieger: Ja. Bewerber/innen, die in die engere Auswahl kommen, laden wir zu einer einwöchigen Schnupperlehre ein. Während dieser Woche können wir prüfen, ob ein wirkliches Interesse an der Ausbildung besteht.

Wie stellen Sie das fest?

Pflieger: Das finden wir anhand der Fragen, welche die Bewerber/innen stellen, heraus. Stellt jemand viele Fragen, ist mehr Interesse vorhanden als bei jemandem, der nur zuschaut und sich nicht am Tagesablauf beteiligt.

Welche Aufgaben beinhaltet die Schnupperlehre?

Pflieger: Meistens arbeiten die Bewerber/innen in der kalten Küche mit; das heisst, sie können Salate waschen, rüsten und anrichten. Es kann auch sein, dass wir mit ihnen backen, aber nur wenn die Zeit reicht – eine Woche geht sehr schnell vorüber. Was alle aber bestimmt lernen, ist der Umgang mit den scharfen Messern, damit sie sich nicht schneiden.

Gibt es noch weitere wichtige Voraussetzungen?

Pflieger: Hygiene ist sehr wichtig in einer Küche. Jemand, der sich nicht rasiert, dreckige Fingernägel oder Körpergeruch hat, ist hier fehl am Platz.

Finden während der Ausbildung Rotationen statt?

Pflieger: Ja, wir richten uns nach einem Modell-Lehrgang. Dieser schreibt während den vier Ausbildungssemestern eine gewisse Rotation vor. Im ersten Semester müssen die Lernenden den ganzen Ablauf der kalten Küche kennenlernen, im zweiten Semester ist dann die warme Küche an der Reihe etc. Am Ende der Ausbildung haben die Lernenden alle Stationen durchlaufen.

Besuchen die Lernenden auch überbetriebliche Kurse (üK)?

Pflieger: Ja, zweimal im Jahr besuchen sie viertägige Kurse in Liesetal. Die Lernenden müssen nach ihrer Ausbildung 16 verschiedene Dreigang-Menüs beherrschen. Diese Menüs werden in den üK gemeinsam erarbeitet.

Welche Möglichkeiten stehen den Lernenden nach der Ausbildung offen?

Pflieger: Ich empfehle allen, wenn möglich in eine Kochlehre einzusteigen. Die Chancen auf dem Arbeitsmarkt sind für gelernte Köche oder Köchinnen viel besser. Küchenangestellte können in diese Lehre quereinsteigen und absolvieren dann nur noch die letzten beiden Jahre der Ausbildung.

Frau Grecuccio, warum haben Sie sich für diese Ausbildung entschieden?

Giuseppina Grecuccio: Mir hat Kochen schon immer viel Spass bereitet; ich koche auch in meiner Freizeit oft und gerne.

Wie sind Sie auf diese Stelle gestossen?

Grecuccio: Über die Webseite www.lehrstellen.bs.ch. Eigentlich wollte ich eine Ausbildung als Köchin machen, doch leider reichten meine schulischen Leistungen dafür nicht aus. So habe ich mich dafür entschieden, meinen Weg zur Köchin Schritt für Schritt zu beschreiten.

«Ich habe mich dafür entschieden, meinen Weg zur Köchin Schritt für Schritt zu beschreiten.»

Sie haben die Ausbildung frisch begonnen, wie war Ihr erster Arbeitstag?

Grecuccio: Es war anstrengend, den ganzen Tag auf den Beinen zu sein; mittlerweile habe ich mich aber daran gewöhnt. Zu Beginn wusste ich auch noch nicht, wo ich gewisse Sachen hinstellen soll – ich musste viel nachfragen, aber jetzt habe ich mich gut eingelebt.

Hat Ihnen die Schnupperwoche bei der Entscheidungsfindung geholfen?

Grecuccio: Ja. Ich habe viele Schnupperwochen als Köchin durchlaufen, aber die Arbeitszeiten dort waren nicht optimal für mich. Das ist in diesem Betrieb um einiges besser. Es hat mir hier von Beginn weg sehr gut gefallen. Die Leute sind sehr nett, und es ist ein sehr vielseitiger Beruf.

Was haben Sie für Arbeitszeiten?

Grecuccio: Ich beginne um 05.30 Uhr mit der Arbeit, die bis 14.30 Uhr dauert; danach habe ich frei.

Wie sieht Ihr Tagesablauf inhaltlich aus?

Grecuccio: Als erstes frühstücken wir gemeinsam – das empfinde ich übrigens als sehr angenehm. Nach dem Frühstück bereiten wir die Salate vor. Es kann sein, dass ich Karotten oder Gurken rüste und natürlich auch die Salatsauce zubereite. Dann folgen die Brötchen und der Toast. Auch das Fleisch, die Teigwaren etc. müssen vorbereitet werden, damit wir das Essen am Mittag verkaufen können. Manchmal haben wir auch Kundschaft mit Sonderwünschen, zum Beispiel jemand, der statt Fleisch lieber Fisch essen möchte. Gegen Mittag wird dann alles, was wir morgens zubereitet haben, auf den Tresen gestellt. Danach geht's ans Säubern der Küche. Wir arbeiten nach einem Wochenplan, damit wir immer im Voraus wissen, was am nächsten Tag gekocht werden muss. So können wir auch gewisse Arbeiten für den nächsten Tag vorbereiten.

Welche Aufgaben erledigen Sie am liebsten?

Grecuccio: Bis jetzt bereiten mir alle Aufgaben grosse Freude.

Gibt es auch Aufgaben, die Sie besonders herausfordern?

Grecuccio: Das rasche Erledigen von Aufgaben bereitet mir noch etwas Mühe, zum Beispiel schnelles Schneiden mit dem Messer – aber das kommt noch.

Werden Sie unterstützt, wenn Sie alleine nicht mehr weiterkommen?

Grecuccio: Ja, wenn ich mal einen Auftrag nicht ganz richtig erledige, kommen meine Kollegen auf mich zu und zeigen mir, wie es gemacht werden muss.

Sie stehen zwar ganz am Anfang der Ausbildung. Haben Sie dennoch bereits Pläne für die Zukunft?

Grecuccio: Als erstes möchte ich diese Ausbildung erfolgreich abschliessen. Dann würde ich gerne eine Ausbildung zur Köchin anschliessen. Ich würde mich zudem gerne zur Diätköchin weiterbilden, damit ich eine Laufbahn als Ernährungsberaterin einschlagen kann.