



## Küchenangestellte/r

**Zubereiten, kochen, anrichten, berechnen, aufbewahren...**

Die Küchenangestellten arbeiten mit im Küchenteam eines Restaurants, Hotels, Heims oder Spitals. Sie bereiten die Zutaten vor und stellen nach den Anweisungen ihres Chefs oder ihrer Chefin einfache Gerichte selber her. Kücheangestellte kennen die Zubereitungsarten für warme Speisen und können die Mengen der Zutaten berechnen. Sie bereiten Suppen und Saucen, Eier- und Käsegerichte und Beilagen wie Teigwaren, Reis oder Kartoffeln zu.

### Anforderungen

- Abgeschlossene Volksschule, z. B. Real- oder Werkschule.
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn, geschickt mit den Händen, gut im Organisieren, teamfähig, fantasievoll, hygienebewusst, gesund und belastbar.

### Lehrstelle in der Stadt Luzern

Dauer:	2 Jahre mit Berufsattest
Ort:	BZ Eichhof [ <a href="#">&gt;&gt;</a> ] BZ Wesemlin [ <a href="#">&gt;&gt;</a> ]

### Weitere Informationen:

- <http://www.berufskunde.com> Küchenangestellte/r (Berufsbild)
- [Offene Lehrstellen als Küchenangestellte/r](#) Die offenen Lehrstellen der Stadt Luzern werden in der Datenbank des Kantons Luzern aufgeführt.

