



**Stadt  
Luzern**

Fachstelle Berufsbildung

**Koch / Köchin**

**Ausnehmen, spicken, braten, schmoren, panieren, kochen, gratinieren...**

Köchinnen und Köche arbeiten in einem Küchenteam eines Restaurants, Hotels, Heims oder Spitals. Sie sind für die Zubereitung von kalten wie warmen Mahlzeiten verantwortlich. Köchinnen / Köche kennen alle Zubereitungsarten und können die Mengen der Zutaten berechnen. Sie versuchen stets wieder neue Kreationen auszutüfteln. Das Kochen für viele Gäste muss gut organisiert werden, damit alle ihr Essen im richtigen Moment auf dem Tisch haben. Während den Hauptessenszeiten ist in der Küche hektischer Betrieb.

### **Anforderungen**

- Abgeschlossene Volksschule, z. B. Sekundarschule Niveau A oder B
- Ausgesprochene Freude am Zubereiten feiner Speisen, guter Geschmacks- und Geruchssinn, rasche Auffassungsgabe, praktische Veranlagung, gut im Planen und Organisieren, teamfähig, fantasievoll, hygienebewusst, gesund, und belastbar, Französischkenntnisse

### **Lehrstelle in der Stadt Luzern**

Dauer:	3 Jahre Eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ)
Ort:	BZ Dreilinden [ <a href="#">&gt;&gt;</a> ] BZ Wesemlin [ <a href="#">&gt;&gt;</a> ]

### **Weitere Informationen:**

- [Koch / Köchin](http://www.berufskunde.com) (www.berufskunde.com)
- [Offene Lehrstellen als Koch / Köchin](#) Die offenen Lehrstellen der Stadt Luzern werden in der Datenbank des Kantons Luzern aufgeführt.

