

# Köchin/Koch im Heim



**«Mit meinen  
Kochkünsten kann  
ich viel Freude  
bereiten. Bewohnenden  
genauso wie  
externen Gästen.»**

## **Alters- und Pflegeinstitutionen**

Der wichtigste Job im Kanton Bern!  
[www.curaviva-be.ch/lehrbetriebe](http://www.curaviva-be.ch/lehrbetriebe)

Köchinnen und Köche nehmen in Alters- und Pflegezentren unterschiedliche Rollen wahr: sie gehen auf Wünsche und Bedürfnisse der Bewohner/innen und Gäste ein, nehmen die Rolle als Gastgeber/innen wahr.

Zu den Kernkompetenzen kommt spezialisiertes Fachwissen: Kenntnisse in den Bereichen Diäten, Fingerfood, Allergien, verschiedene Esskulturen am gleichen Tisch. Die Vor- und Zubereitung eines vielfältigen Speiseangebots setzt Teamarbeit und fachmännischen Umgang mit den verschiedenen Lebensmitteln voraus.

Die Lehre dauert 3 Jahre und wird mit einem eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ) abgeschlossen. Parallel zur Ausbildung im Lehrbetrieb besuchst Du die Berufsfachschule und überbetriebliche Kurse. Es besteht auch die Möglichkeit, die Berufsmaturität zu erlangen.

Angeboten wird zudem die 2-jährige Ausbildung **Küchenangestellte/r** – Abschluss mit Berufsattest (EBA).





### **Was du tust**

- Du verwöhnst die Bewohnerinnen und Bewohner mit kulinarischen Köstlichkeiten, ohne dabei auf geregelte Arbeitszeiten zu verzichten.
- Du lernst das vielfältige Aufgabenfeld der Köchin/ des Kochs kennen.
- Du erarbeitest dir vertiefte Kenntnisse im Kochen, auch für verschiedene Diäten.

### **Was du dazu brauchst**

- Du hast Freude am kreativen Kochen.
- Du hast für die speziellen Anliegen von älteren Menschen Verständnis und findest dazu immer die kulinarische Lösung.
- Du gehst – auch in hektischen Situationen – mit Freude an immer wieder neue Herausforderungen heran.



## Weiterführende Ausbildungen

– gute Perspektiven für  
deine Karriere im Heim

### Verkürzte Zusatzlehren

- Diätköchin/-koch, Restaurationsfachfrau/-mann,
- Hotelfachfrau/-mann

### Eidg. Berufsprüfungen

- Köchin/Koch der Spital- und Heimgastronomie,
- Gastronomieköchin/-koch

### Eidg. Höhere Fachprüfungen

- Küchenchef/in, Produktionsleiter/in,
- Lebensmitteltechnologin/-technologe

### Höhere Fachschule

- Restauratrice-Hôtelière/Restaurateur-Hôtelier

### Fachhochschule

- Betriebsökonomin/-ökonom FH
- Hotellerie oder Tourismus

### Nachdiplomstudium

- Hotelmanagerin/-manager HF-NDS

Mehr Informationen zu diesen Weiterbildungen:  
[www.berufe-gastgewerbe.ch](http://www.berufe-gastgewerbe.ch)

## Alters- und Pflegeinstitutionen

Der wichtigste Job im Kanton Bern!

Finde eine Lehrstelle in deiner Nähe:

[www.curaviva-be.ch/lehrbetriebe](http://www.curaviva-be.ch/lehrbetriebe)

Informiere dich zur Berufsbildung:

[www.curaviva-be.ch/berufsbildung](http://www.curaviva-be.ch/berufsbildung)



### «Mein Lieblingsfoto»

Berührende Geschichten  
und Filme aus dem Heimaltag:  
[www.wasichmag.ch](http://www.wasichmag.ch)

# CURAVIVA BE

ALTERS- UND PFLEGEINSTITUTIONEN KANTON BERN

[verband@curaviva-be.ch](mailto:verband@curaviva-be.ch) | [www.curaviva-be.ch](http://www.curaviva-be.ch)  
[facebook/curavivabe](https://facebook.com/curavivabe) | [instagram/curavivabe](https://instagram.com/curavivabe)