

## COCOTTE (KÜCHE)

Das Cocotte produziert saisongerecht, frisch und altersgerecht ca. 400 Mahlzeiten pro Tag für Schüler und Schülerinnen in Tagesstrukturen, ältere Menschen zu Hause, Fitnesscenter und Mitarbeitende. Dafür wählt das Kiebitz Cocotte qualitativ hochwertige Produkte und achtet darauf, dass diese aus Schweizer Produktion stammen. Die Produktion erfolgt auftragsbezogen nach Kundenwünschen und gemäss den Vorgaben des Labels „Fourchette verte“. Dabei wird auf eine sorgfältige Verarbeitung der Lebensmittel und bei der Menüplanung auf moderne Ernährungsgrundsätze geachtet.

### ENTWICKLUNGSFELDER

- Erlernen der Grundtechniken für den Fertigungsprozess von Mahlzeiten
- Einführung in die Hygienevorschriften im Gastronomiebereich
- Erlernen der Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten in einer Küche (Maschinen etc.)
- Korrekter Umgang mit Lebensmitteln sowie Lagerhaltung
- Erlernen einer ansprechenden Warenpräsentation
- Erlernen der Mengenvorgaben gemäss Ernährungspyramide
- Erlernen von Office-Tätigkeiten wie Mahlzeitenausgabe inkl. Bedienung der Kasse

### METHODIK

Die Klientinnen und Klienten starten je nach Vorkenntnissen mit der Einführung in den Arbeitsplatz „Küche“ und werden mit den Vorgaben vertraut gemacht. Ausgehend vom Erlernen der Schneidetechniken übernehmen sie mit zunehmender Fertigungskompetenz Produktverantwortung, dies auch im Hinblick auf den schonenden Umgang mit Lebensmitteln. Sie produzieren nach qualitativen und quantitativen Vorgaben, rechnen Rezepte auf die Anzahl Mahlzeiten um und übernehmen damit Verantwortung für den Lebensmitteleinsatz. Je nach Kompetenzen übernehmen sie auch Verantwortung für die ansprechende Präsentation der kalten und warmen Mahlzeiten.

### TÄTIGKEITEN

Das Cocotte bietet je nach den Kompetenzen der Klientinnen und Klienten Einsatzmöglichkeiten in den Bereichen Gemüserüstarbeiten, Zubereitung von kalten Speisen (Salate, Nosh Pots, Desserts), Portionieren für die Kühlung, Zubereiten von warmen Mahlzeiten, Mahlzeitenausgabe, Kasse und Casserolierarbeiten. Alle Prozesse sind in Herstellungsanleitungen schrittweise beschrieben.

### VORAUSSETZUNGEN

- Sinn für Ordnung und Hygiene
- Freundlichkeit (Kundenkontakt)
- Allrounder
- flexibel

### INFRASTRUKTUR

Das Cocotte verfügt über eine vollausgerüstete Produktionsküche für die Zubereitung von bis zu 600 Mahlzeiten pro Tag.