Die Jünger und Jüngerinnen der Kochkunst in der Berufsschule und in der Lehrabschluss-Prüfung

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **36 (1946)**

Heft 17

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-641944

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Präsident und Vizepräsident der Prüfungskommission beobachten einen Prüfling bei der Arbeit

Die Jünger und Jüngerinnen der Kochkunst

in der Berufsschule und in der Lehrabschluss-Prüfung

Seit dem Inkrafttreten des Bundesgesetzes über die berufliche Ausbildung zu Beginn der dreissiger Jahre sind auf dem Gebiete des Lehrlingswesens bereits namhafte Fortschritte erzielt worden. Das gilt insbesondere in bezug auf die grossen Gewerbeschulen, die nicht nur Lehr- und Zeichensäle, sondern auch Uebungs- und Demonstrationsräume aufweisen. So ist an der im Jahre 1939 eröffneten neuen Gewerbeschule der Stadt Bern unter technischer Beratung und finanzieller Hilfe der massgebenden Berufsverbände, insbesondere des Wirtevereins, eine Schulküche eingerichtet worden, wie sie schöner und zweckmässiger nicht überall zu finden sein dürfte. Diese Küche dient zurzeit vornehmlich der die Ausbildung im Lehrbetrieb ergänzenden fachlichen Ausbildung der Köchinnen-Lehrtöchter. Diese absolvieren im Kanton Bern eine Lehrzeit von 1½ Jahren, wovon die letzten zwei Monate vollständig in der Gewerbeschule verbracht werden. Hier finden auch die Lehrabschlussprüfungen der Kochlehrlinge statt, deren berufliche Beschulung sich im Gegensatz zu den Köchinnen auf die ganze Lehrdauer von 2½ Jahren erstreckt.

Ausführendes Organ für die Lehrabschlussprüfung ist die kantonale Prüfungs- und Kreiskommission für das Gastgewerbe. In ihr sind die massgebenden Berufsverbände, der Hotelierverein, der Wirteverein und die Union Helvetia als Organisation der Angestellten im Gastgewerbe vertreten. Die Experten selbst sind entweder selbständige Restaurateure, die aus dem Kochberuf hervorgegangen sind oder aber Küchenchefs als Vertreter des Kochverbandes der Union Helvetia. Im Kanton Bern haben sich die führenden Köpfe des Kochberufes im «Cercle des chefs de cuisine» eine eigene Organisation geschaffen, die der beruflichen Weiterbildung und der Pflege der Kameradschaft dient.

Der gute Ruf unseres schweizerischen Gastgewerbes und unserer Hotellerie hängt in erster Linie von einem Stabe gut geschulter Berufsangehöriger ab. Neben dem Koch waltet in kleineren und mittleren Betrieben, vor allem auch in den zahlreichen Pensionen und Krankenhäusern, die Köchin ihres verantwortungsvollen Amtes. Koch und Köchin nehmen sich des Nachwuchses verständnisvoll an.

Als ausgezeichneter Kursleiter wirkt an der Gewerbeschule der Stadt Bern seit Jahren Herr Werner Imboden, Küchenchef.

Eltern sowie Söhne und Töchter, die vor der Berufswahl stehen, werden hiemit auf die gastgewerblichen Berufe, wie Koch und Köchin, Kellner und Serviertochter eindringlich aufmerksam gemacht. Nachdem auf den 1. Januar 1946 die Lehrverhältnisse in allen diesen vier Berufen gesetzlich geordnet worden sind, können sie auf das beste empfohlen werden. Für jedes Lehrverhältnis wird ein schriftlicher Lehrvertrag abgeschlossen. Verpflegung und Unterkunft sowie die Innehaltung der gesetzlich garantierten Ruhezeit werden durch die zuständigen Lehrlingskommissionen und die Prüfungs- und Kreiskommission für das Gastgewerbe kontrolliert.

Die Berufsberatungsstellen, wie auch das Sekretariat der kantonalen Prüfungs- und Kreiskommission für das Gastgewerbe, Kramgasse 2, Bern, geben gerne jede gewünschte Auskunft. Die gute Leistungsfähigkeit und die grosse volkswirtschaftliche Bedeutung des Gastgewerbes setzen einen hochstehenden Berufsstand voraus.

Rechts aussen: Ein Blick in die geräumige Schulküche

Rechts: Zurüstarbeiten

(Photos: Bucher, Bern)

Rechts aussen: Das gestrenge Expertenkollegium

Rechts: Die Kurstöchter bei der Arbeit am Herd in der Schulküche