

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 36 (1946)  
**Heft:** 17

**Artikel:** Die Jünger und Jüngerinnen der Kochkunst in der Berufsschule und in der Lehrabschluss-Prüfung  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-641944>

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 06.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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

Rechts aussen:  
Ein Blick in die ge-  
räumige Schulküche

Rechts:  
Zurüstarbeiten

(Foto: Bucher, Bern)

Rechts aussen:  
Das gestrenge Exper-  
tenkollegium

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

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 Wirtvereins, 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  $1\frac{1}{2}$  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  $2\frac{1}{2}$  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 Wirtverein 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 walten 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 Serviettochter 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 Lehrabschlusskommissionen 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.

