



<div Überbetrieblicher Kurs Küchenangestellte/r EBA 1. Lehrjahr

Kursdaten: (ausgenommen von Schul- und Feiertage)

Gruppe A Teil 2: Montag, 09. März 2026 bis Freitag, 13. März 2026

Gruppe A Teil 3: Montag, 16. März 2026 bis Freitag, 20. März 2026

Kursteilnehmer:

Bemerkungen/Hinweise:

For more information, contact the Office of the Vice President for Research and Economic Development at 319-273-2500 or research@uiowa.edu.





Kursinformationen/Materialliste

Beruf: Küchenangestellte/r 1. Lehrjahr	Kursort: A 101
Kurs: KÜA 1	Kurszeiten: 08.05 – 16.05 Uhr Pausen werden situativ eingeteilt

Eintreffen: 1. Kurstag 15 Min. vor Schulungsbeginn (Schlüsselabgabe) – ansonsten
umgezogen und am Bürotisch bereit zum Schulungsbeginn

Am ersten Kurstag mitzubringen:

Arbeitsbekleidung

<input type="checkbox"/> Kochhosen; 1 pro Tag	<input type="checkbox"/> Kochmütze
<input type="checkbox"/> Kochjacken; 1 pro Tag	<input type="checkbox"/> rutschfeste Schuhe
<input type="checkbox"/> Schürzen; 1 pro Tag	<input type="checkbox"/> Torchons
<input type="checkbox"/> Foulard	

Arbeitsmaterial

- Messerkoffer, gut geschliffenes Werkzeug,
persönliche Utensilien (Pinzette, Pinsel, Teighorn,
usw.)
- Laptop mit Lehrmittel WIGL (ÜK- Tool, Rezepte, E-
Portfolio, usw.)
- Schreibpapier, Schreibzeug, Farbstifte, Arbeitsplan-
Vorlage, AVOR-Blatt-Vorlage, Lineal

Kosten für Lernende: CHF 20.– für Schlüsseldepot

Armin Lambrigger
Schulleitung
Bau, Gastronomie und Gewerbe

Hinweise

1. Der Lehrbetrieb übernimmt die Kosten der überbetrieblichen Kurse (Abonnemente, Kursmaterial etc.).
2. Die SUVA-Vorschriften über Hygiene und Unfallverhütung (Berufskleidung - Haartracht) sind zwingend einzuhalten.
3. Kursteilnehmer ohne gültigen Lehrvertrag haben einen Versicherungsausweis vorzuweisen.
4. Das Foyer steht während der Öffnungszeiten für die üK-Teilnehmer zur Verfügung.
5. Die Schulordnung gilt auch für die überbetrieblichen Kurse (Absenzen, Dispensen etc.).