

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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

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 Übungs- 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 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 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 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 ausgezeichnete 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.

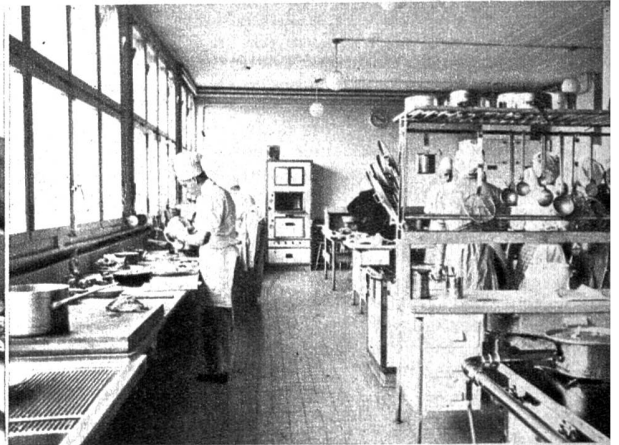
Die Berufsberatungsstellen, wie auch das Sekretariat der kantonalen Prüfungs- und Kreiskommission für das Gastgewerbe, Kramgasse 2, Bern, geben gerne jede gewünschte Auskunft. Die gute Leistungsfähigkeit und die grosse volkswirtschaftliche Bedeutung des Gastgewerbes setzen einen hochstehenden Berufsstand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



Rechts aussen: Ein Blick in die geordnete Schulküche

Rechts: Zurüstarbeiten

Photos: Bucher, Bern)



Rechts aussen: Das gestrenge Expertenkollegium

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

