Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers

Herausgeber: Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen

Band: 12 (1941)

Heft: 5

Artikel: Ausbildung von Köchinnen

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-806258

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: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

A noter cependant que, dans la pratique, les divergences de vues pouvant exister quant à la manière de se comporter vis-à-vis des fuyards n'ont pas, dans la plupart des cas, une signification déterminante. Le fait est que le point de vue de la direction de l'établissement, qui exige que le fuyard lui soit ramené, se concilie parfaitement avec celui du protecteur du jeune homme, ce protecteur n'ayant d'autre désir que le bien de son protégé. Néanmoins, lorsque les opinions sont diamétralement opposées et inconciliables, il faudra toujours donner la préférence à celle du protecteur. Il ne faut pas oublier, en effet, que ce dernier connaît parfaitement toutes les circonstances concernant chaque cas, il occupe une situation plus indépendante, tandis que le directeur de l'établissement ne doit pas sauvegarder seulement les intérêts d'un adolescent pris isolément, mais ceux de tous les garçons que lui sont confiés.

Il va de soi, toutefois, que le protecteur ne peut se désintéresser des autres adolescents pensionnaires de l'établissement. Cela revient à dire qu'une décision n'a vraiment de valeur éducative que si elle peut se justifier en face des autres adolescents. Le fait est qu'un établissement vraiment bien dirigé peut supporter des exceptions sans que la discipline en souffre.

N'oublions pas, cependant, que toutes les méthodes de traitement ne sont qu'un pis aller, et qu'elles ne réussiront jamais à empêcher toutes les tentatives de fuite. Il y aura toujours des jeunes gens ayant besoin de l'éducation d'un établissement; faisons donc en sorte qu'ils s'y sentent à l'aise... et il y aura moins de fuyards!

Ausbildung von Köchinnen

Eine gute Köchin ist für jeden Betrieb von fast unbezahlbarem Wert. Klagen darüber, daß gute Köchinnen nicht in genügender Zahl vorhanden sind, hört man schon seit Jahren und seit dem Ausbleiben der Ausländerinnen noch öfters. Diesem Uebel kann nur abgeholfen werden, wenn gleich wie in andern Berufen durch eine sorgfältige und geregelte Ausbildung für genügend tüchtigen Nachwuchs gesorgt wird.

Im Köchinnenberuf war es aber bis vor einigen Jahren so, daß jede Köchin ihr Wissen mühsam selber zusammentragen mußte. Sie wechselte als Küchenmädchen oft die Stellen, suchte von jedem Chef wieder etwas zu lernen, besserte die größten Lücken aus durch gelegentlichen Besuch von Fachkursen und erwarb sich nach und nach eine ziemliche praktische Erfahrung. Nach einer gewissen Zeit, die oft mehr vom Zufall und vom Glück, als von ihrem beruflichen Können abhing, war sie dann Köchin. Diese zufällige und lückenhafte Art der Ausbildung vermochte nicht viele Mädchen für den Beruf der Köchin zu begeistern

1936 trat dann das eidg. Reglement über die Lehrlingsausbildung im Gastgewerbe in Kraft. Es bestimmte für die Kochlehrtöchter den gleichen Lehrgang wie für die Kochlehrlinge. Während aber für die letztern stets genügend Lehrstellen zu finden waren, blieben Lehrstellen für Mädchen so rar wie Goldstücke. Wenn nicht die Bündner Köchinnenschule in Bevers entstanden wäre, welche Lehrtöchter nach dem erwähnten Reglement ausbildet und stets gut besetzt ist, so hätten wir heute nur ganz wenige gelernte Köchinnen. Nachdem das Reglement vom Jahre 1936 die Betriebsinhaber offensichtlich so wenig befriedigte, mußte nach einer bessern Lösung gesucht werden. Nach langen Beratungen, die vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit und der schweiz. Zentralstelle für Frauenberufe mit verschiedenen, an der Köchinnenausbildung interessierten Fachverbänden geführt worden waren, trat am 1. April 1941 ein neues eidg. Reglement für die Köchinnenlehre in Kraft. Damit ist der Weg frei für die Ausbildung von Köchinnen in geregelter Lehre, und nun sollen auch unsere jungen Schweizerinnen nicht zögern, diesen Beruf zu wählen.

Die Lehre als Köchin dauert 1½ Jahre. Als Lehrorte kommen geeignete Restaurationsbetriebe, Spitäler, Anstalten, Pensionen in Frage, sofern es Jahresbetriebe sind. Mit Rücksicht darauf, daß die Lehre an Körperkraft und Gesundheit der Lehrtochter erhebliche Anforderungen stellt, soll die Lehrtochter beim Beginn der Ausbildung mindestens 18 Jahre alt sein, und es ist einer Placierung gar nicht hinderlich, wenn sie mehr als 20 Jahre zählt. Gute hauswirtschaftliche Kenntnisse werden vorausgesetzt, und es ist eine Erleichterung, wenn die französische Sprache, die nun einmal Küchensprache ist, beherrscht wird. Die Zeit zwischen Schulaustritt und Lehrbeginn läßt sich am besten etwa so ausnützen, daß zuerst die Haushaltlehre gemacht und nachher in einem Privathaushalt oder in einem Betrieb gearbeitet wird, womöglich auch ein Jahr im Welschland.

Es fällt den Berufsberaterinnen leicht, so vorgebildete Mädchen in die Lehre zu placieren. Diese beginnt mit einem praktisch-theoretischen Vorkurs von 4 Wochen und schließt mit einem Fachkurs von 8 Wochen, die beide im Internat durchgeführt werden. Dazwischen liegen 15 Monate praktische Lehrzeit nach besonderem Programm im Lehrbetrieb. Wer die Kurse nicht besuchen will — es ist möglich, daß nicht alle Lehrbetriebe und Lehrtöchter ihre großen Vorteile einsehen —, kann die ganzen 1½ Lehrjahre im Lehrbetrieb machen, ist dann aber während 1½ Jahren zum Besuch der gewerblichen Berufsschule verpflichtet, während die Besucherinnen des Fachkurses davon befreit sind. Alle Lehrtöchter schließen die Lehre mit der Abschlußprüfung ab.

Vorkurs und Fachkurs belasten die Lehrtochter mit insgesamt Fr. 260.—. Dafür erhält sie während der Lehre im Betrieb außer freier Station einen Lohn, der von Fr. 30.— bis auf Fr. 50.— eventuell Fr. 60.— in den letzten Monaten der Lehrzeit steigt. Die Lehrtochter hat somit Gelegenheit, das Kursgeld selber zu verdienen.

Nähere Auskunft an Betriebe, die eine Lehrtochter aufnehmen wollen und an Mädchen, die sich für die Lehre interessieren, erteilen die Berufsberatungsstellen und die schweiz. Zentralstelle für Frauenberufe, Zollikerstraße 9, Zürich 8.