



Assistentin/Assistent Gesundheit und Soziales EBA
Fachfrau/Fachmann Gesundheit EFZ
Fachfrau/Fachmann Gesundheit EFZ in Nachholbildung
Medizinische/r Praxisassistent/in EFZ
Fachfrau/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ
Kauffrau/Kaufmann EFZ
Köchin/Koch EFZ



Köchin/Koch EFZ

Als Köchin oder Koch bist du für die Verpflegung von Patienten, Mitarbeitenden und Gästen zuständig. Eine qualitativ hochwertige, abwechslungsreiche Küche ist namentlich für die Kunden sehr wichtig. Täglich werden alle Abteilungen vom Frühstück über das Mittagessen bis zum Nachtessen bedient. Zu deiner Verantwortung gehört allem voran, dass die Speisen von der Beschaffenheit, über die Zusammenstellung der Nährstoffe bis hin zur schmackhaften Zubereitung einwandfrei sind.

Aufgabenbereich

- Einkauf, Herstellung und Zubereitung von Nahrungsmitteln unter ernährungsphysiologischen, ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten
- Einsatz von modernen Arbeitsgeräten und professioneller Küchentechnik
- Erarbeitung von Menüvorschlägen
- Optimale Präsentation der Gerichte
- Einhaltung von strengen hygienischen Richtlinien

Schulabschluss

Sekundar- oder guter Realschulabschluss

Dauer der Ausbildung

3 Jahre, mit BMS möglich

Option: Es besteht auch die Möglichkeit, die Ausbildung zur/zum Küchenangestellten EBA, 2 Jahre, zu absolvieren.

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis EFZ

Was den Kolleginnen und Kollegen aus der Küche in Leuggern am besten an ihrem Beruf gefällt:

« Das gut eingespielte Team.»

« Das breitgefächerte Arbeitsgebiet.»

