

Köchin/Koch EFZ



Ihre Arbeit in der Spitalküche ist sehr interessant und vielseitig. Sie arbeiten im Team mit anderen Berufsleuten zusammen und bereiten Vorspeisen, Hauptmahlzeiten und Desserts zu. Ihre kreative Tätigkeit ist ein wichtiger Teil, wenn es darum geht, den Patientinnen und Patienten, Mitarbeitenden und Gästen ein feines und gesundes Essen zu bieten. Zu den Hauptessenszeiten ist in der Spitalküche Hochbetrieb und Sie leisten Ihren Beitrag zu einem guten Gelingen.

Ausbildung

Die 3-jährige Ausbildung beginnt jeweils im August und wird mit dem Eidgenössischen Fähigkeitszeugnis EFZ Köchin/Koch abgeschlossen. Die praktische Ausbildung findet in verschiedenen Bereichen der Küche statt. Den Berufsschulunterricht besuchen Sie am Gewerblich-Industriellen Bildungszentrum (GIBZ) in Zug. Zudem absolvieren Sie während der Ausbildungszeit verschiedene obligatorische überbetriebliche Kurse.

Voraussetzung

- » Abgeschlossene Sekundarstufe I

Anforderungen

- » Rasches Auffassungsvermögen und Fantasie
- » Ausgeprägter Geruchs- und Geschmackssinn
- » Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- » Ordnungssinn und Organisationstalent
- » Teamfähigkeit
- » Hygienebewusstsein
- » Bereitschaft, unregelmässige Arbeitszeiten zu leisten
- » Gute Gesundheit / körperliche Verfassung

Entwicklungsmöglichkeiten

- » Es besteht die Möglichkeit, begleitend die Berufsmittelschule zu absolvieren
- » Weiterbildungen: Berufsprüfung als Diätköchin/Diätkoch EFA; Zweitlehren als Restaurationsfachfrau/-fachmann, Hotelfachfrau/-fachmann, Bäcker-Konditor/in oder Konditor-Confiseur/in
- » Berufsprüfung als Chefköchin/Chefkoch EFA
- » Höhere Fachprüfung als eidg. dipl. Küchenchefin/Küchenchef
- » Höhere Fachprüfung als eidg. dipl. Leiterin/Leiter Gemeinschaftsgastronomie

Interessiert? Fragen?

Ihre Ansprechperson sowie weitere Informationen zu Schnuppertagen, Informations-Anlässen, Ausbildungsplätzen und zur Bewerbung finden Sie unter www.zgks.ch/ausbildung