

LEHRBERUFE EBA/EFZ/EFA

Hauswirtschaftspraktiker/-in EBA
Assistent/-in Gesundheit und Soziales EBA
Kauffrau/-mann EFZ
Hotelfachfrau/-mann EFZ
Informatiker/-in EFZ

Koch/Köchin EFZ

Diätkoch/Diätköchin EFZ
Fachfrau/-mann Gesundheit EFZ
Fachfrau/-mann Betreuung Kinder EFZ
Fachfrau/-mann Hauswirtschaft EFZ
Medizinische/-r Praxisassistent/-in EFZ
Fachfrau/-mann Betriebsunterhalt EFZ
Restaurationsfachfrau/-mann EFZ
Logistiker/-in EFZ
Med. Masseur/-in EFA

KOCH/KÖCHIN EFZ

Als Köchin oder Koch kümmerst du dich um die Verpflegung der Patienten, Mitarbeitenden sowie Ärzte. Für die Patienten ist die Qualität und die Vielfalt der Speisen sehr wichtig. Tag für Tag werden die Stationen der Klinik von der Küche mit dem Frühstück, Mittagessen und Abendessen beliefert. Dabei bist du auch dafür verantwortlich, dass alle Speisen von der Beschaffenheit, der Zusammensetzung der Nährstoffe und der Qualität her absolut einwandfrei sind.

Anforderungen

- 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

Sekundarstufe A-C/Realschulabschluss

Dauer der Ausbildung

3 Jahre

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ)

Weiterbildung

- Diätköchin/Diätkoch (Zusatzlehre)
- Gastronomieköchin/Gastronomiekoch
- Eidg. dipl. Küchenchef/-in

Aus- und Weiterbildungsstandorte

- Hirslanden Klinik Aarau
- Klinik Beau-Site, Bern
- Salem-Spital, Bern
- AndreasKlinik Cham Zug
- Klinik Am Rosenberg, Heiden
- Klinik St. Anna, Luzern
- Klinik Belair, Schaffhausen
- Klinik Stephanshorn, St. Gallen
- Klinik Im Park, Zürich
- Klinik Hirslanden, Zürich