

# Köchin/Koch EFZ



- Assistentin/Assistent Gesundheit und Soziales EBA
- Fachfrau/Fachmann Gesundheit EFZ
- Fachfrau/Fachmann Gesundheit EFZ in Nachholbildung
- Fachfrau/Fachmann Betriebsunterhalt EFZ
- Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ
- Kauffrau/Kaufmann EFZ
- Köchin/Koch EFZ**
- Diätköchin/Diätkoch EFZ



# Köchin/Koch EFZ

Als Köchin oder Koch sind Sie für die Verpflegung von Patienten, Mitarbeitenden und Gäste zuständig. Eine qualitativ hochwertige, abwechslungsreiche Küche ist namentlich für die Kunden sehr wichtig. Täglich werden alle Abteilungen der Spitäler und Pflegeheime vom Frühstück über das Mittagessen bis zum Nachtessen bedient. Zu Ihrer 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  
Evtl. 10. Schuljahr

## Dauer der Ausbildung

3 Jahre, mit BMS möglich

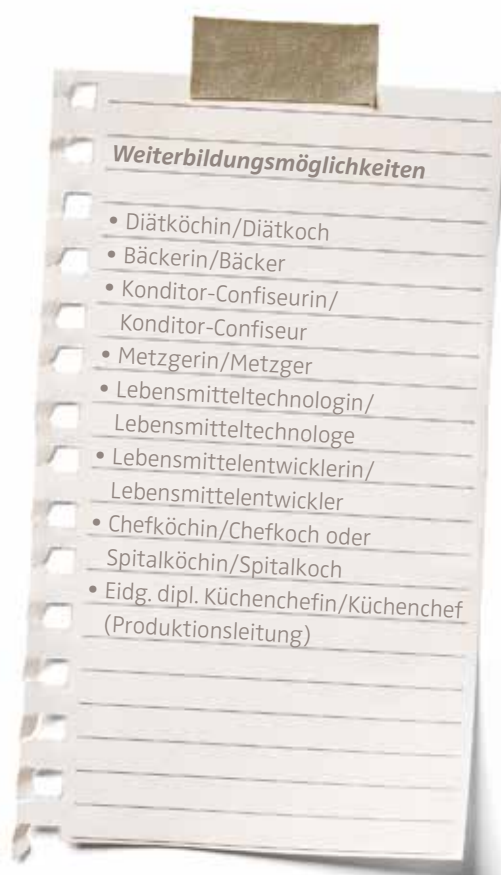
## Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis EFZ

## Aus- und Weiterbildungsstandorte

 ASANA  
Spital Leuggern

 ASANA  
Spital Menziken



«An meinem Beruf ist mir besonders wichtig, sauber und genau zu arbeiten. Das ist für die Qualität der Menüs unerlässlich.»

Rino Leuenberger  
Koch EFZ

