

# Küchenangestellte EBA

## Küchenangestellter EBA



Als Küchenangestellte/r unterstützt du die Köchinnen und Köche in der Spitalküche.

Du bereitest die Zutaten für verschiedene Speisen vor. Für die «kalte Küche» sind das zum Beispiel Salate, Vorspeisen oder verschiedene Desserts, für die «warme Küche» Suppen, Teigwaren, Reis, Kartoffeln, Gemüse, Fleisch und Saucen. Während den Essenszeiten herrscht in der Spitalküche Hochbetrieb. Alles muss schnell erledigt werden, damit die Gäste ihr Essen rasch erhalten. Du sorgst in der Spitalküche auch für Ordnung und Sauberkeit. Du reinigst Maschinen und Geräte genauso wie Messer und andere Kochutensilien.

### Ausbildung

Die 2-jährige Ausbildung beginnt jeweils im August und wird mit dem Eidgenössischen Berufsattest EBA abgeschlossen. Die praktische Ausbildung findet am Zuger Kantonsspital statt, den Berufsschulunterricht besuchst du am Gewerblich-Industriellen Bildungszentrum (GIBZ) in Zug.

### Voraussetzung

- » Abgeschlossene Sekundarstufe I

### Anforderungen

- » Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- » Manuelle Fähigkeiten
- » Teamfähig und belastbar
- » Speditive Arbeitsweise
- » Hygienebewusst
- » Gute Gesundheit

### Entwicklungsmöglichkeiten

- » Verkürzte Lehre als Koch/Köchin, danach entsprechende Weiterbildungsmöglichkeiten

### Interessiert? Fragen?

Du kannst dich gerne an unseren Leiter Küche, Thomas Neff, wenden oder bei uns schnuppern.

Telefon 041 399 45 92, [thomas.neff@zgks.ch](mailto:thomas.neff@zgks.ch)

- » **Schnupperwoche** nach Vereinbarung

### Wie bewerben?

- » Bewerbungsschreiben mit Motivation
- » Lebenslauf mit Foto
- » Kopien aller Schulzeugnisse der Oberstufe

An das Zuger Kantonsspital, Abteilung Personal  
Landhausstrasse 11, 6340 Baar  
Telefon 041 399 44 70, [personal@zgks.ch](mailto:personal@zgks.ch)

### Weitere Infos auf

↳ [www.zgks.ch/ausbildung](http://www.zgks.ch/ausbildung)