

# Küchenangestellte EBA

## Küchenangestellter EBA



Als Küchenangestellte/r unterstützen Sie die Köchinnen und Köche in der Spitalküche. Sie bereiten 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. Sie sorgen in der Spitalküche auch für Ordnung und Sauberkeit, reinigen 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 im Zuger Kantonsspital statt, den Berufsschulunterricht besuchen Sie am Gewerblich-Industriellen Bildungszentrum (GIBZ) in Zug. Zudem absolvieren Sie während der Ausbildungszeit verschiedene obligatorische überbetriebliche Kurse.

### Voraussetzung

- » Abgeschlossene Realschule

### Anforderungen

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

### Entwicklungsmöglichkeiten

- » Verkürzte Lehre als Köchin/Koch EFZ, danach entsprechende Weiterbildungsmöglichkeiten (siehe Köchin/Koch EFZ)

### Interessiert? Fragen?

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