



Dein Weg zum Profi Koch / Köchin EFZ oder EBA

Köchinnen und Köche des Gesundheitszentrums Appenzell sind ein essenzieller Teil unseres Küchenteams und tragen massgeblich zur gesunden, hochwertigen und genussvollen Gastronomie bei.

Grundausbildung

Die Grundausbildung kann in einem Heim, einem Spital sowie in einem Hotel- oder Gastronomiebetrieb absolviert werden.

Je nach Unternehmen sind die Aufgaben sehr unterschiedlich. Immer wichtig ist aber Teamwork mit einer klaren Verteilung der Aufgaben. Die Abläufe werden genau besprochen, denn in der Küche kann es durchaus mal hektisch werden. Ziel ist es, für die Gäste termingenaue eine einwandfreie Qualität auf den Tisch zu bringen.

Das ist für den Beruf der Köchin/des Kochs wichtig:

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Gute Auffassungsgabe
- Fähigkeit zur Koordination von Arbeitsabläufen
- Ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Ordnungssinn
- Gäste- und Teamorientiertheit, Kontaktfreude
- Flexibilität und Belastbarkeit in hektischen Situationen

Voraussetzungen

- Volksschulabschluss

Ausbildungsdauer

- Koch/Köchin EFZ: 3 Jahre
Berufsschule: 1 Tag pro Woche
- Koch/Köchin EBA: 2 Jahre
Berufsschule: 1 Tag pro Woche
- Bei sehr guten schulischen Leistungen ist der Besuch der Berufsmaturitätsschule möglich.

Abschluss

- Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ)
- Eidgenössisches Berufsattest (EBA)

Kontakt bei Interesse

Christian Burri
Leiter Küche
christian.burri@gzai.ch
T 071 788 74 11

**Alter und
Pflege**

**Ambulante
Versorgung**

**Kurzzeit- und
Übergangspflege**