

Talente fördern bei Clenia Littenheid
Ausbildung zur Köchin/zum Koch EFZ

Grundausbildung zur Köchin EFZ oder zum Koch EFZ

Die Ausbildung des eigenen Berufsnachwuchses ist uns ein grosses Anliegen. Bei uns geben erfahrene Berufsbildner ihr Wissen und ihre Erfahrung mit viel Freude weiter. Die erfolgreichen Abschlüsse unserer Lernenden bestätigen uns Jahr für Jahr auf unserem Weg.

Interessierst du dich für eine Ausbildung zum Koch oder zur Köchin? In diesem Flyer erfährst du alles Wissenswerte über eine entsprechende Ausbildung bei uns. Grundlage für den Inhalt dieses Flyers ist die eidg. Verordnung des SBFJ (Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation) vom 5.5.2009 über die berufliche Grundbildung (fedlex.admin.ch).

Als Culinarium-zertifizierten Betrieb legen wir Wert auf lokale, saisonale Gerichte und

verwenden für die Zubereitung ausschliesslich hochwertige landwirtschaftliche Erzeugnisse aus der Region. Als Koch/Köchin kümmerst du dich um die Verpflegung der Patienten, Mitarbeitenden und Besucher. Während deiner Ausbildung lernst du viel über den Einkauf, Herstellung und Zubereitung von Nahrungsmitteln unter ökonomischen, ökologischen und ernährungswissenschaftlichen Gesichtspunkten. Du arbeitest an einem hellen und freundlichen Arbeitsplatz mit modernen und professionellen Arbeitsgeräten.





Bildung in beruflicher Praxis

in einem Restaurant, Personalrestaurant, Hotel, Spital, Klinik oder Alterszentrum (entweder in einem Jahres- oder Saisonbetrieb, während mind. 35 Wochen jährlich).

Schulische Bildung

- im Jahresbetrieb: ein Tag pro Woche an der Berufsfachschule
- im Saisonbetrieb: zweimal jährlich Blockunterricht in interkantonalen Fachkursen (4 und 5 Wochen)

Berufsbezogene Fächer

- Herstellung, Zubereitung und Präsentation von Speisen und Gerichten
- Fremdsprache
- Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe
- betriebswirtschaftliches, gästeorientiertes und nachhaltiges Denken und Handeln
- Arbeitssicherheit
- Gesundheits-, Umwelt- und Brandschutz
- Hygiene und Werterhaltung

Überbetriebliche Kurse

zu verschiedenen Themen

Berufsmaturität

bei sehr guten schulischen Leistungen kann während der Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht werden.

Abschluss

eidg. Fähigkeitszeugnis «Koch/Köchin EFZ»

Anforderungen

- obligatorische Schule mit mittleren oder hohen Anforderungen abgeschlossen
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- gute Auffassungsgabe
- Fähigkeit zur Koordination von Arbeitsabläufen
- Kreativität und Experimentierfreude
- Geschickte Hände
- ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Ordnungssinn
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Gäste- und Teamorientierung
- robuste Gesundheit (Arbeit vorwiegend im Stehen)
- Belastbarkeit in hektischen Situationen
- Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil (französisch/englisch)

Weiterbildungsmöglichkeiten

Kurse

Es bestehen verschiedene Angebote von Berufsverbänden, Fach- und Berufsfachschulen und höheren Fachschulen.

Mögliche verkürzte Grundbildungen

- Fleischfachfrau / Fleischfachmann EFZ
- Bäcker-Konditor-Confiseur / Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ
- Restaurationsfachmann / Restaurationsfachfrau EFZ
- Hotelfachfrau / Hotelfachmann EFZ

Berufsprüfungen (BP)

- Diätköchin / Diätkoch mit eidg. Fachausweis
- Chefkoch / Chefköchin mit eidg. Fachausweis

Höhere Fachprüfung (HFP)

Eidg. dipl. Küchenchefin / Küchenchef
> Fachlehrerin / Fachlehrer

Höhere Fachschule (HF)

dipl. Hôtelier Restaurateur / Hôtelière Restauratrice

Fachhochschulen (FH)

- Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie
- Bachelor of Science (FH) in International Hospitality Management
- Master of Science (FH) in Global Hospitality Business



Derzeitige Berufsverhältnisse

Köchinnen und Köche EFZ finden gute Arbeitsmöglichkeiten in Hotels, Restaurants, Spitälern, Personalrestaurants und Heimen. Die Arbeitszeiten sind unregelmässig und können bis spätabends dauern. Sonn- und Feiertage sind meistens besonders arbeitsintensiv, da zu diesen Zeiten mehr Betrieb herrscht, vorallem in Hotels und Restaurants.



Weitere Informationen

Gastro Suisse

Verband für Hotellerie und Restauration
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Telefon +41 838 37 71 11
weiterbildung@gastrouisse.ch
gastrouisse.ch

Hotellerie Suisse

Monbijoustrasse 130
3001 Bern
Telefon +41 31 370 42 83
nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch
hotelleriesuisse.ch
berufehotelgastro.ch

Hotel & Gastro Formation

Eichstrasse 20
Postfach 362
6353 Weggis
Telefon +41 41 392 77 77
info@hotelgastro.ch
hotelgastro.ch

Berufsinformationen und Lehrstellen aus Hotellerie und Gastronomie

8046 Zürich
berufehotelgastro.ch



Interessierst du dich für eine Schnupperlehre bei Clenia?

Dann melde dich bei:

Torsten Höhn
Küchenchef
Telefon +41 71 929 62 90
torsten.hoehn@clenia.ch

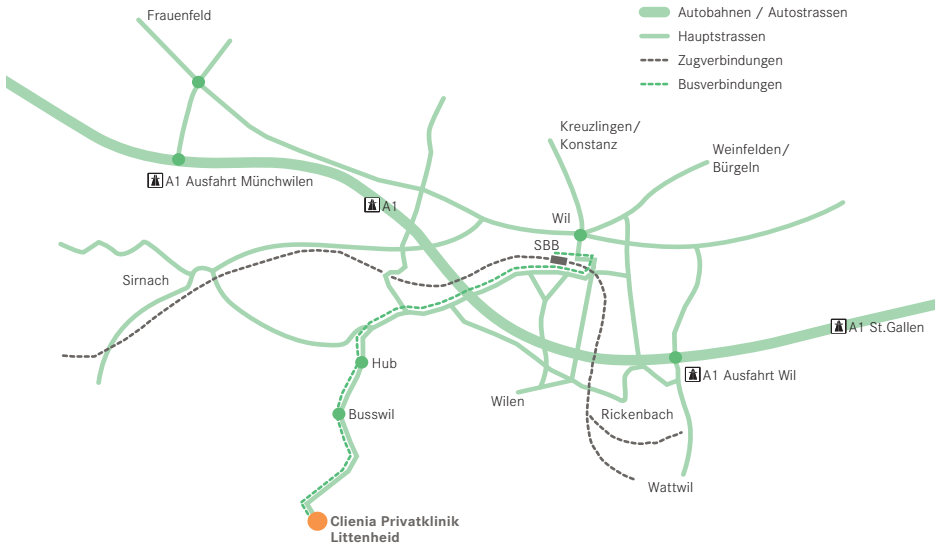
Bewerbung

Clenia Littenheid AG
Personaldienst
Hauptstrasse 130
9573 Littenheid



Anreise

Das nur vier Kilometer entfernte Wil liegt im Schnittpunkt der Verkehrsachsen Zürich / St. Gallen (A1) und Konstanz / Toggenburg und ist bequem mit dem Auto oder per ÖV erreichbar. Zwischen Littenheid und dem Bahnhof Wil besteht eine Busverbindung im Halbstundentakt.



Clenia Littenheid AG

Privatklinik für Psychiatrie
und Psychotherapie
Hauptstrasse 130
CH-9573 Littenheid
Telefon +41 71 929 60 60
info.littenheid@clenia.ch
www.clenia.ch



Clenia-Institutionen

Privatklinik Littenheid | Privatklinik Schlössli | Bergheim | Psychiatriezentrum Frauenfeld | Psychiatriezentrum Sirnach | Psychiatriezentrum Wetzikon | Gruppenpraxen Dietikon, Frauenfeld, Männedorf, Muri, St. Gallen, Uster, Winterthur und Zürich-Oerlikon | Ambulatorium für Kinder und Jugendliche Winterthur | ZKJF Zentren für Kind, Jugend und Familie Amriswil, Frauenfeld und Kreuzlingen | ZADZ Zentrum für Angst- und Depressionsbehandlung Zürich