



Schweizer  
Paraplegiker  
Zentrum



# KÖCHIN/KOCH EFZ

Als Köchin oder Koch bereitest du Mahlzeiten für Patientinnen oder Patienten sowie Mitarbeitende und Gäste zu. Du sorgst dafür, dass sich im Schweizer Paraplegiker-Zentrum alle gesund und abwechslungsreich verpflegen können.

# KÖCHIN/KOCH EFZ

**Dauer:** 3 Jahre

**Lernorte:** Deine praktische Ausbildung absolvierst du im Schweizer Paraplegiker-Zentrum. Daneben besuchst du die Berufsfachschule und die überbetrieblichen Kurse in Luzern.

## DAS SIND DEINE AUFGABEN:

- Du erhältst Einblick in sämtliche Bereiche der Küche: kalte Küche, warme Küche und Patisserie.
- Du verarbeitest Roh- und Halbfabrikate.
- Du wendest verschiedene Garmethoden an.
- Du dekorierst und präsentierst Gerichte aller Art.
- Du hilfst mit bei der Speiseausgabe für Patientinnen und Patienten sowie Mitarbeitende und Gäste in unserem Selbstbedienungsrestaurant.
- Du unterstützt uns bei Banketten.

## DAS BRINGST DU MIT:

- Freude an der Teamarbeit
- Körperliche Belastbarkeit
- Flexibilität und Anpassungsfähigkeit
- Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten

**Deine Zukunft:** Nach erfolgreicher Ausbildung stehen dir die Küchen auf der ganzen Welt offen.

Zur Weiterbildung kannst du beispielsweise eine Zusatzlehre zur Diätköchin oder zum Diätkoch absolvieren. Zudem kannst du die Berufsprüfung als Gastronomie-, Spital- und Heimköchin oder -koch abschliessen.

Mit einer höheren Fachprüfung kannst du dich zur dipl. Küchenchefin oder zum dipl. Küchenchef weiterentwickeln. Ebenso hast du die Möglichkeit, an einer höheren Fachschule oder an der Hotelfachschule das Diplom zum dipl. Restaurateur-Hotelier HF zu erlangen.

## DEIN KONTAKT:

Urs Kneubühler, Küchenchef und Berufsbildner, 041 939 56 26,  
urs.kneuebuehler@paraplegie.ch