

# Koch/Köchin EFZ

Abschluss mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis



Das Wohn- und Bürozentrum für Körperbehinderte setzt sich seit über 40 Jahren für Menschen mit primär körperlicher Behinderung ein. Wir bieten rund 70 Wohnplätze und qualifizierte Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung.

**Als angehende/r Koch/Köchin erwartest Dich bei uns:**

## Ausbildungsdauer

- 3 Jahre, Beginn jährlich im August

## Lernorte

- Der Unterricht an der Berufsfachschule findet an einem Tag pro Woche statt und beinhaltet berufskundliche Fächer wie die Herstellung, die Zubereitung und die Präsentation von Speisen und Gerichten. Auch wichtig sind das Verstehen und das Mitgestalten der betrieblichen Abläufe sowie die Entwicklung eines betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und nachhaltigen Denkens. Zudem sind die geltenden Hygienerichtlinien ein zentraler Punkt. Es werden aber auch allgemeinbildende Fächer wie Sprachen, Arbeitssicherheit, Gesundheits-, Umwelt- und Brandschutz unterrichtet.
- Im Lehrbetrieb werden Handlungskompetenzen wie beispielsweise die Grundgarmethoden (Braten, Kochen oder Schmoren), die Zubereitung von Speisen (Suppen, Salate, Fleisch- und Fischgerichte, Beilagen und Süssspeisen), verschiedene Zerkleinerungsmethoden und das Würzen angeeignet.



# Koch / Köchin EFZ

Abschluss mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis



## Berufliche Perspektiven

- Berufsspezifische Fort- und Weiterbildungen
- Verkürzte Ausbildung für Diätkoch/-köchin EFZ, Restaurationsfachmann/-frau EFZ, Fleischfachmann/-frau EFZ, Hotelfachmann/-frau EFZ
- Berufsprüfung (BP): Chefkoch/-köchin mit eidg. Fachausweis, Gastro-Betriebsleiter/in mit eidg. Fachausweis
- Höhere Fachprüfung (HFP): Dipl. Küchenchef/in, Dipl. Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie
- Höhere Fachschule (HF): Dipl. Hôtelier/ière-Restaurateur/trice HF
- Fachhochschule (FH): Bachelor of Science in Lebensmitteltechnologie, Bachelor of Science in International Hospitality Management

## Voraussetzungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Koordination von Arbeitsabläufen
- Kreativ und experimentierfreudig
- Ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Ordnungssinn
- Gast- und teamorientiert
- Robuste Gesundheit (Arbeit vorwiegend im Stehen)
- Belastbar in hektischen Situationen
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten
- Hohe Sozialkompetenz

## Bewerbung

Bewerbungsschreiben, Lebenslauf mit Foto, vollständige Schulzeugnisse der 8. und 9. Klasse (und allenfalls von weiterführenden Schulen) und falls vorhanden Arbeits- und Schnupperzeugnisse per Post oder E-Mail an:

### WOHN- UND BÜROZENTRUM FÜR KÖRPERBEHINDERTE

Cornelia Truffer

Bereichsleiterin Services, stellvertretende Direktorin  
Aumattstrasse 71, 4153 Reinach  
personal@wbz.ch  
t +41 61 755 71 07

### Weiterführende Informationen

Denise Rüegg

Abteilungsleiterin Gastronomie  
denise.rueegg@wbz.ch  
t +41 61 755 71 72

Franck Schneckenburger

Gruppenleiter Gastronomie / Leiter Küche  
franck.schneckenburger@wbz.ch  
t +41 61 755 71 74

René Nussbaum

Sous Chef / Berufsbildner  
rene.nussbaum@wbz.ch  
t +41 61 755 71 90