



**Landesspital**  
Liechtenstein



Karriere

**Küchenangestellte/r**  
**BA**

# Kulinarisch kreativ – Freude bereiten

Bist du aufmerksam und kontaktfreudig? Ist Dir der Umgang mit Gästen und Teamarbeit wichtig? Dann ist die Ausbildung zur Küchenangestellten / zum Küchenangestellten eine tolle Chance. Die Zusammenarbeit mit Köchinnen und Köchen, sowie die Zubereitung von Lebensmitteln sind Deine zukünftigen Kernaufgaben. Dazu gehört Wissen über die Lebensmittel sowie die Zubereitung von Gerichten. Damit leistest du einen wichtigen Beitrag, damit die Patienten, Angehörige und Mitarbeiter im Betrieb gut aufgehoben sind.

## Voraussetzungen

Abgeschlossene obligatorische Schulzeit

## Dauer

2 Jahre

## Bildung in beruflicher Praxis

Landesspital Liechtenstein

## Schulische Bildung

1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule

## Ausbildung an der Berufsfachschule

Berufsbezogene Fächer: Gerichte zubereiten, Organisation von Menüs nach Jahreszeit und verfügbaren Produkten planen, Kosten berechnen und Preise für die Menüs festlegen, Mengen abschätzen, Bestellungen machen, mit Mitarbeitenden, Gästen und Lieferanten in Kontakt sein, Lieferungen kontrollieren, Küchengeräte, Pfannen und Messer reinigen, Abfälle richtig trennen und entsorgen

## Überbetriebliche Kurse

Praktisches Erlernen, Vertiefen und Üben beruflicher Grundlagen

## Abschluss

Berufsattest Küchenangestellter/r BA (entspricht EBA in der Schweiz)

## Erforderliche Unterlagen bei Bewerbung

Motivationsschreiben, Lebenslauf mit Foto  
Zeugnisse der letzten vier Semester, Stellwerk (evtl. Multicheck)

## Kontakt

Hast du Fragen, möchtest du schnuppern oder dich bewerben? Dann melde dich bzw. schicke deine Bewerbung.

Enzo Montinari, Leiter Hotellerie

T +423 235 43 98 · enzo.montinari@landesspital.li

