



Koch/Köchin (EFZ)

(ab August 2023)

Das erwartet Dich

Bei uns arbeitest Du in einer Gemeinschaftsküche. Du nimmst Lebensmittel entgegen, bereitest warme und kalte Speisen zu und richtest diese dekorativ an. In der Küche übernimmst Du Verantwortung und sorgst für reibungslose Arbeitsabläufe und eine gute Zusammenarbeit mit dem Service.

Das Aufräumen und Sauberhalten Deines Arbeitsplatzes gehört genauso zu Deinen Aufgaben wie der direkte Kontakt und die gute Kommunikation mit den Bewohnenden, Mitarbeitenden und Gästen.

Voraussetzung

Abgeschlossene obligatorische Schulzeit mit guten Leistungen.

Dauer

3 Jahre, Vollzeit

Ausbildungskonzept

Die berufliche Praxisausbildung erfolgt im Betrieb.

Die schulische Ausbildung findet an 1 Tag pro Woche an der Berufsschule statt. Dazu kommen diverse überbetriebliche Kurse zu vielfältigen Themen.

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis Köchin/Koch (EFZ)

Mögliche Karriereschritte

- Chefkoch/-köchin mit eidg. Fachausweis (BP)
- Gastro-Betriebsleiter/-in mit eidg. Fachausweis (BP)
- Dipl. Küchenchef/-in (HFP)
- Diätkoch/-köchin (BP)
- Hotelfachschule

Bewirb Dich jetzt und sende Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post oder vorzugsweise per E-Mail an:

karriere@alterszentren-gaeu.ch

Monika Imhof
Bildungsverantwortliche
Sternenweg 4
4702 Oensingen

*«Gemeinsam ein
grosses Ganzes»*