

Koch/Köchin EFZ

Dein Aufgabengebiet:

Während deiner Ausbildung lernst du einen vielseitigen und kreativen Beruf kennen. Du:

- bereitest abwechslungsreiche Gerichte für unsere Bewohnenden sowie einem à la carte Angebot für unsere Gäste im Restaurant St. Urban.
- verarbeitest frische Lebensmittel fachgerecht und lernst verschiedene Kochtechniken kennen, wie Kochen, Schmoren, Dämpfen, Gratiniere, Sautieren oder Pochieren
- stellst Vorspeisen, Hauptgerichte, Desserts und kalte Speisen her
- sorgst für eine schonende, schmackhafte und qualitativ hochwertige Zubereitung von Gemüse, Fleisch, Fisch, Obst und weiteren Lebensmitteln
- richtest Speisen kreativ und ansprechend an
- lernst den wirtschaftlichen und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln
- hältst die Hygiene-, Qualitäts- und Sicherheitsvorschriften konsequent ein
- arbeitest eng mit dem Service und dem Küchenteam zusammen und trägst zu einem reibungslosen Ablauf bei
- Die Abläufe werden genau besprochen. Denn während der Essenszeiten kann es in der Küche hektisch und laut werden. Die Gäste erwarten, dass ihre Bestellung rasch und einwandfrei auf den Tisch kommt.

Während der Essenszeiten kann es in der Küche lebhaft und hektisch werden. Eine gute Organisation, Teamarbeit und sorgfältiges Arbeiten sind deshalb besonders wichtig, damit unsere Gäste ihre Mahlzeiten in bester Qualität geniessen können.

Weitere Informationen zur Lehre findest du unter <https://www.a-b-z.ch/bildung/grundbildung/koch-koechin-efz>

Du bringst mit:

- Abgeschlossene obligatorische Schulzeit (Sekundarschule B oder C)
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Gute Auffassungsgabe
- Organisationstalent und Freude an strukturiertem Arbeiten
- Kreativität und Interesse an neuen Rezepten und Kochtechniken
- Geschicklichkeit und sorgfältige Arbeitsweise
- Hygienebewusstsein sowie Sinn für Ordnung und Sauberkeit
- Guten Geruchs- und Geschmackssinn
- Teamfähigkeit sowie Freude am Kontakt mit Gästen
- Körperliche Belastbarkeit (Arbeit überwiegend im Stehen)
- Ruhe und Übersicht auch in hektischen Situationen
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten

Das bieten wir dir:

- Vielfältiges und dynamisches Arbeitsumfeld in einem kollegialen Team
- Kompetente Begleitung und Unterstützung durch engagierte Berufsbildnerinnen und Berufsbildner
- Eine wertschätzende Du-Kultur
- 5 Wochen Ferien und einen 13. Monatslohn
- Übernahme der Kosten für deine Schulbücher
- Teilnahme am Präventionsprogramm «Zackstark – rauchfrei durch die Lehre»
- Vergünstigungen im Restaurant Urban (Mittagessen Menu für 6.-CHF)

- Attraktive weitere Mitarbeiterangebote
- Überobligatorische Pensionskasse, Krankentaggeldversicherung sowie weltweiter Privatversicherungsschutz bei Unfall
- Kostenlose Parkplätze sowie eine sehr gute Anbindung an den öffentlichen Verkehr
- Überobligatorische Pensionskasse, Krankentaggeldversicherung sowie weltweiter Privatversicherungsschutz bei Unfall
- Kostenlose Parkplätze, sehr gute ÖV-Verbindungen

So freuen wir uns über deine Bewerbung:

Bitte sende uns deine **vollständigen** Bewerbungsunterlagen mit:

- Motivationsschreiben
- Lebenslauf mit aktuellem Foto
- Schulzeugnisse
- Arbeitszeugnisse (falls vorhanden)
- Multicheck (zwingend)
- Stellwerktest
- Nachweise über besuchte Kurse oder Weiterbildungen
- Schnupperberichte (falls du bereits Schnuppertage absolviert hast)

Den passenden Multicheck findest du unter:

<https://www.multicheck.ch/>

Wir freuen uns darauf, dich kennenzulernen und dich auf deinem Weg in die Berufswelt zu begleiten!



Susanne Olminkhof
Ausbildungsverantwortliche
lehrstellen@altersheim-st-urban.ch

Telefon 052 234 85 08



Karin Besmer
Ausbildungsverantwortliche
lehrstellen@altersheim-st-urban.ch

Telefon 052 234 85 09