

Koch/Köchin EFZ

3 Jahre, Ausbildungsbeginn jeweils im August

Was dich erwartet

Als Teil des Küchenteams begeisterst du unsere Gäste tagsüber im à la carte Restaurant Riedbach und kochst täglich für unsere rund 56 Bewohnenden. Du lernst bei uns kulinarische Vielfalt auf den Teller zu zaubern und dabei Rücksicht auf die individuellen Bedürfnisse unserer Gäste zu nehmen und auch Diätwünsche zu erfüllen. Wir kochen frisch und saisonal. Der schonende und respektvolle Umgang mit Lebensmitteln ist für uns selbstverständlich. Dabei sind die enge Zusammenarbeit im Team, das Überblicken von stressigen Situationen und das kreative Arbeiten sehr wichtig.

Das sind deine Qualifikationen und Stärken

- Freude am Kochen und Begeisterung für die Gastronomie
- Abgeschlossene Schulbildung mit guten Deutschkenntnissen
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Gute und rasche Auffassungsgabe
- Fähigkeit zur Koordination von Arbeitsabläufen
- Kreativität und Experimentierfreude
- Belastbarkeit in hektischen Situationen
- Ausgeprägtes Hygienebewusstsein und Ordnungssinn
- Freude an flexiblen Arbeitszeiten an Wochenenden
- Team- Konflikt- und Kommunikationsfähigkeit

So bewirbst du dich

Zu deiner schriftlichen Bewerbung für die Lehrstelle gehören:

- Persönliches Motivationsschreiben
- Lebenslauf mit Foto
- Kopien aller Zeugnisse der Oberstufe inkl. Verhaltensnoten und ggf. der letzten Ausbildung
- Ergebnisse Multicheck oder Basiccheck und Stellwerktest
- Berichte oder Bestätigungen aller Schnupperpraktika, Praktika und Arbeitszeugnisse

Möchtest du in einem sozialen und gleichzeitig professionellen Umfeld arbeiten? Dann freuen wir uns auf deine vollständige Bewerbung per Post oder E-Mail an:

Frau Nicole Winkler, Leitung Hotellerie und Technik, nicole.winkler@riedbach.ch