

## Berufsbezeichnung:

**Köch / Köchin EFZ**

## Firmenmotto:

**Wir bauen Deine Zukunft**

## Voraussetzungen

Sekundar oder sehr guter Realschulabschluss  
gute Auffassungsgabe  
gute Mathematikkenntnisse

## Ausbildungsdauer

➤ 3 Jahre

## Lohn in Ausbildung

- 1. Lehrjahr 970.00
- 2. Lehrjahr 1'150.00
- 3. Lehrjahr 1'330.00

## Lohn nach Ausbildung

➤ 4'400.00

## Anforderungsprofil

### sehr wichtig

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- genaues Arbeiten
- ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Belastbar

### wichtig

- Spass im Team zu arbeiten
- Kreativität
- gute Auffassungsgabe
- Ordnungssinn

### von Vorteil

- Fremdsprachenkenntnisse
- robuste Gesundheit
- Kommunikativ
- guter Geruchs-und Geschmacksinn

## Berufsbeschreibung

Als Koch/Köchin EFZ arbeitest du in der Küche von unserem Alterszentrum. Du bereitest warme und kalte Speisen zu und präsentierst diese dekorativ. Du lernst, wie man aus hochwertigen saisonalen Lebensmitteln schmackhafte Speisen zubereitet und diese attraktiv herrichtet. Du berätst die Gäste im Restaurant und richtest dort die Speisen an.

Kochst Spezial Menüs für unsere Bewohner welche Diabetes, Allergien oder Schluckbeschwerden haben.

Für Anlässe werden festliche Menüs zubereitet, was sehr abwechslungsreich ist.

Unser öffentliches Restaurant wird auch von externen Gästen gern besucht. Im Sommer steht auch gerne mal bei uns der Koch am Grill.

## Sonnenseiten

Bei uns enden die Schichtzeiten in der Küche Abends um 19h. Ein sehr kreativer Beruf der Spass macht. Es ist ein sicherer Arbeitsplatz, da gute Köche gesucht sind. Es hat viele Weiterbildungsmöglichkeiten.

## Schattenseiten

Mann muss körperlich fit sein, da man den ganzen Tag steht. Es wird auch ab und zu am Wochenende gearbeitet, dafür hat man unter der Woche frei.