

LEHRSTELLE

ALS KOCH/KÖCHIN



3-jährige Ausbildung EFZ per 1. August 2021

DEIN ARBEITGEBER

Im Heim Weiermatte finden gut 60 ältere und pflegebedürftige Menschen ein angenehmes Zuhause und erhalten Pflege und Betreuung. Unsere rund 90 Mitarbeitenden stellen den Heimbetrieb sicher und erfüllen sinnvolle und befriedigende Aufgaben im Dienste unserer Gäste.

DEINE HAUPTAUFGABEN

- Mithilfe bei der Zubereitung der Mahlzeiten für unsere Bewohnerinnen und Bewohner sowie für unsere Gäste
- Vorbereitung der Zutaten für die Mahlzeiten
- Erlernen von speziellen Kostenformen und diversen Diäten im Bereich Altersverpflegung
- Mithilfe bei der Organisation und Ausführung von Anlässen
- Sicherstellung von Qualitäts- und Hygienestandards

DEINE KOMPETENZEN

- Freude am Kochen und im Umgang mit Lebensmitteln
- Interesse für die Themen Ernährung und Nahrungsmittel
- Sinn für Sauberkeit, Hygiene und Ordnung
- Zuverlässigkeit, Flexibilität, Kreativität und zuvorkommendes Auftreten

UNSER ANGEBOT

- Begleitung und Betreuung durch einen Berufsbildner (Küchenchef)
- Interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Motiviertes und gut eingespieltes Team
- Innovative und wertschätzende Betriebskultur
- Vergünstigte Verpflegung
- Weitere attraktive Anstellungsbedingungen (z.B. zusätzliche J&S Ferienwoche)

KONTAKT

Weitere Auskünfte erteilt dir Marcel Müller, Leiter Küche, unter Tel. 041 / 494 99 79. Bist du interessiert?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung per E-Mail an weiermatte@menznau.ch.