Haus Eigenamt AG
Kompetenzzentrum fürs Alter

Die *Haus Eigenamt AG, Kompetenzzentrum fürs Alter*, ist eine anerkannte Langzeitpflegeinstitution und ein wichtiger Partner in der Gesundheitsversorgung der Region für Menschen mit geriatrischen und neurokognitiven Einschränkungen. Sie verfügt über 46 Zimmer, die auf Anfrage in ein Doppelzimmer umfunktioniert werden können.

Wir haben auf den Sommer 2027 folgende interessante Lehrstelle zu vergeben:

Köchin / Koch EFZ

Suchst du einen Beruf, der Handwerk, Kreativität und puren Genuss vereint? Liebst du frische Lebensmittel und behältst auch dann einen kühlen Kopf, wenn es in der Küche heiss hergeht? Dann bist du bei uns genau richtig!

Das erwartet dich bei uns:

- Fundierte Praxisausbildung: Du erlernst alle wichtigen Kochtechniken von Grund auf - vom Dämpfen, Schmoren und Pochieren bis zum perfekten Grillieren und Sautieren
- Kreatives Arbeiten: Du hilfst aktiv bei der Menüplanung mit, bereitest kalte sowie warme Speisen zu und richtest Teller an
- Warenkunde & Organisation: Du nimmst frische Lieferungen entgegen, kontrollierst die Qualität, sorgst für die richtige Lagerung und behältst den Überblick im Küchenbetrieb
- Teamwork & Hygiene: Du arbeitest Hand in Hand mit unserer eingespielten Küchenbrigade und setzt die hohen Hygiene- und Arbeitssicherheitsstandards (HACCP) pflichtbewusst um
- Duales Ausbildungssystem: Du bist 4 Tage pro Woche bei uns im Betrieb und besuchst an 1 Tag pro Woche die Berufsfachschule. Ergänzt wird deine Ausbildung durch insgesamt 20 Tage überbetriebliche Kurse (ÜK)

Das bringst du mit:

- Schulabschluss: Ordentlicher Schulabschluss
- Leidenschaft: Grosse Freude am Umgang mit Lebensmitteln, am Kochen und am Ausprobieren neuer Aromen
- Sinne & Fitness: Ein ausgeprägter Geschmacks- und Geruchssinn sowie eine gute körperliche Belastbarkeit für das Arbeiten im Stehen
- Persönlichkeit: Zuverlässigkeit, eine saubere und strukturierte Arbeitsweise, Teamfähigkeit und ein hohes Hygienebewusstsein
- Flexibilität: Bereitschaft zu den branchenüblichen Arbeitszeiten (Einsätze an Abenden und Wochenenden je nach Betriebskonzept)

Darauf kannst du dich freuen

- Eine abwechslungsreiche und strukturierte 3-jährige Ausbildung mit persönlicher Begleitung durch erfahrene Berufsbildner
- Ein wertschätzendes, dynamisches Arbeitsklima in einer modern ausgestatteten Küche
- Faire Ausbildungsvergütung gemäss den aktuellen Lohnempfehlungen (1. Lehrjahr: CHF 1'020.00, 2. Lehrjahr: CHF 1'300.00, 3. Lehrjahr: CHF 1'550.00)
- Wochenendzulagen
- Vergünstigte Verpflegung direkt bei uns im Betrieb
- Diverse Personalgoodies. Z.B. Mitbeteiligung an Abo für Fitnessstudio

Du arbeitest in einem attraktiven Umfeld. Wir bieten fortschrittliche Lern- und Arbeitsbedingungen sowie eine praxisorientierte Ausbildung. Haben wir dein Interesse geweckt? Warum bist genau du der oder die richtige Lernende/r Köchin / Koch? Beantworte uns diese Frage in deiner Bewerbung.

Sende uns dein Bewerbungsdossier mit den folgenden Beilagen:

- Motivationsschreiben mit Lebenslauf
- Multicheck
- Zeugniskopien
- Kopien der Bestätigungen von Schnupperlehren

Für Fragen zur Ausbildung steht Frau Céline Albani, Leitung Gastronomie. Tel. 056 464 22 03 gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an folgende Anschrift:

Haus Eigenamt AG
Personaladministration
Flachsacherstrasse 2
5242 Lupfig

E-Mail: Celine.Albani@haus-eigenamt.ch