

Koch/Köchin EFZ

(01.08.2025)

Allgemein

Das erwartet dich

Bei uns arbeitest du in einer Gemeinschaftsküche. Du nimmst Lebensmittel entgegen, bereitest warme und kalte Speisen zu und richtest diese dekorativ an. In der Küche übernimmst du die Verantwortung und sorgst für reibungslose Arbeitsabläufe und eine gute Zusammenarbeit mit dem Service. Das Aufräumen und Sauberhalten deines Arbeitsplatzes gehört genauso zu deinen Aufgaben wie der direkte Kontakt und die gute Kommunikation mit den Bewohnenden, Mitarbeitenden und Gästen.

Voraussetzungen

Abgeschlossene obligatorische Schulzeit mit guten Leistungen.

Dauer

3 Jahre, Vollzeit

Ausbildungskonzept

Die berufliche Praxisausbildung erfolgt im Betrieb. Die schulische Ausbildung findet an 1 Tag pro Woche in der Berufsschule statt.

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis Koch/Köchin (EFZ)

Mögliche Karriereschritte

- Chefkoch/-köchin mit eidg. Fachausweis (BP)
- Gastro-Betriebsleiter/-in mit eidg. Fach-Ausweis (BP)
- Dipl. Küchenchef/-in (HFP)
- Diätkoch/-köchin (BP)
- Hotelfachschule

Bewerbungsunterlagen per Post oder vorzugsweise per E-Mail an:

karriere@alterszentren-gaeu.ch

Dzenita Sipcanin
HR-Fachfrau
Einschlagstrasse 64
4622 Egerkingen

Abschluss

Koch/Köchin EFZ

Dauer

3 Jahre

Ort

Sunnepark, Egerkingen | Roggenpark, Oensingen | Lindenpark, Balsthal

Koch/Köchin EFZ

Das erwartet dich

Bei uns arbeitest du in einer Gemeinschaftsküche. Du nimmst Lebensmittel entgegen, bereitest warme und kalte Speisen zu und richtest diese dekorativ an. In der Küche übernimmst du die Verantwortung und sorgst für reibungslose Arbeitsabläufe und eine gute Zusammenarbeit mit dem Service.

Das Aufräumen und Sauberhalten deines Arbeitsplatzes gehört genauso zu deinen Aufgaben wie der direkte Kontakt und die gute Kommunikation mit den Bewohnenden, Mitarbeitenden und Gästen.

Voraussetzungen

Abgeschlossene obligatorische Schulzeit mit guten Leistungen.

Dauer

3 Jahre, Vollzeit.

Ausbildungskonzept

Die berufliche Praxisausbildung erfolgt im Betrieb. Die schulische Ausbildung findet an 1 Tag pro Woche in der Berufsschule statt.

Dazu kommen diverse überbetriebliche Kurse zu vielfältigen Themen.

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis Koch/Köchin (EFZ)

Mögliche Karriereschritte

- Chefkoch/-köchin mit eidg. Fachausweis (BP)
- Gastro-Betriebsleiter/-in mit eidg. Fachausweis (BP)
- Dipl. Küchenchef/-in (HFP)
- Diätkoch/-köchin (BP)
- Hotelfachschule

Dein Weg zu uns

Wir freuen uns auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und Zeugnissen per Post oder vorzugsweise per E-Mail an karriere@alterszentren-gaeu.ch.

«Gemeinsam ein
grosses Ganzes»