

# Lernende/r Koch/Köchin EFZ

## Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks – Auguste Escoffier

### *Sie bringen mit*

- **Abgeschlossene Sekundarschule a, b oder c / e (m) g**
- Freude am Verarbeiten von Lebensmitteln
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Sorgfältiges und schnelles Arbeiten mit einem Blick für Fehler
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten, Wochenende und Feiertagsarbeit
- Belastbarkeit
- Teamfähigkeit, Organisationsgeschick und kreative, fingerfertige Persönlichkeit
- Lernbereitschaft sowie der Blick fürs Detail
- Kommunikationsfähigkeit
- Gutes Zahlenverständnis

### *Ihre Aufgaben*

- Annahme und Kontrolle der frischen Lebensmittel
- Zubereitung der Speisen für unsere Bewohner und Gäste
- Anrichten der Speisen
- Mitwirkung beim reibungslosen Versorgungsprozess unserer Gäste

### *Wir bieten Ihnen*

- Einen zentral gelegenen, modernen Arbeitsplatz, gute ÖV-Anbindung
- Offene, menschliche Atmosphäre
- Interne Weiterbildungsmöglichkeiten
- Attraktive Anstellungsbedingungen und gute Sozialleistungen

### *Ablauf der Bewerbung*

- ***Ab 03. August bis 30. September 2022 (Lehrbeginn 2023) nehmen wir gerne Bewerbungen entgegen.***
- *Nach Ende der Frist, setzen wir uns so schnell wie möglich mit Ihnen in Verbindung um ggf. einen persönlichen Termin für ein erstes Kennenlernen aus zu machen*
- *Sollten bis dahin Fragen zur Lehre aufkommen steht Ihnen unsere Ausbildungsverantwortliche Marion Siegenthaler gerne telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung.*
- [lehrstelle@stadtgarten.ch](mailto:lehrstelle@stadtgarten.ch)

*Wir freuen uns über folgende vollständige Unterlagen:*

- Motivationsschreiben
- Lebenslauf mit Foto
- Schulzeugnisse
- Multicheck
- Referenzen (wenn vorhanden)
- Schnupperzeugnisse (wenn vorhanden)

### ***Beschreibung der Lehre zum Koch/Köchin***

Die 3-jährige berufliche Ausbildung wird in unserem Haus absolviert. Auf Wunsch ist auch ein Austausch in einem anderen Restaurant über 2 Monate möglich. Dies sorgt für einen anderen Einblick und eine noch höhere Ausbildungsqualität. Die Arbeitszeit beträgt 42 Stunden die Woche.

Köche arbeiten in den Küchen von Restaurants, Hotels, Spitälern, Alterszentren oder Kantinen und stellen die Versorgung der Gäste sicher.

Um dies gewährleisten zu können, startet Ihr Tag bereits am frühen Morgen. Als erstes planen Sie den Tagesablauf, damit alle Arbeitsschritte reibungslos funktionieren. Sie nehmen die angelieferten frischen und vorbereiteten Produkte entgegen und überprüfen diese auf einwandfreie Qualität und Richtigkeit der gelieferten Menge.

Im Anschluss steht die Vorbereitung des Arbeitsplatzes im Vordergrund, so bereiten Sie Geschirr und Geräte für die Zubereitung der geplanten Speisen vor und beginnen dann mit der Verarbeitung der Lebensmittel.

Als Koch/Köchin beherrschen Sie am Ende Ihrer Lehrzeit verschiedene Garmethoden wie dämpfen, gratinieren, grillieren, pochieren, sautieren und schmoren. Sie bereiten Suppen, Saucen und Beilagen eigenständig zu. Sie lernen alles rund um das Thema „kalte Küche“ und richten in diesem Zusammenhang Fleischplatten, Salate und Pasteten an. Im Bereich Pâtisserie stellen Sie süsse oder salzige Backwaren her. Sie durchlaufen in unserem Haus alle wichtigen Küchenposten.

Während Ihres Einsatzes im Entremetier-Posten sind Sie für die Beilagen wie Gemüse, Suppen, Mehl-, Eier- und Käsespeisen zuständig.

Als Gardenmanger verarbeiten Sie in der kalten Küche Fleisch, Fisch, Geflügel und Wild zu Vorspeisen wie Lachsmousse und Rindstatar, stellen aber auch Salate bereit. Am Saucier-Posten werden warme Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichte zubereitet. Die dazu passenden Saucen bereiten Sie flüssig bis sämig zu und würzen sie. Für das abschliessende Dessert bereiten Sie Süssspeisen wie Glaces, Sorbets und Cremes zu.

Während der Essenszeiten kann es in der Küche hektisch zu gehen. Vor allem am Mittag schätzen unsere Gäste eine rasche Bedienung. Damit zwischen Küche und Servicepersonal alles reibungslos funktioniert, müssen Köche auch unter Stress freundlich und schnell reagieren können.

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, sorgen Sie für Sauberkeit und Ordnung und halten sich stets an die Hygiene-, Arbeits-, Umwelt- und Brandschutzvorschriften.

*Erlernen Sie Ihren Wunschberuf!*

*Über Ihre vollständigen elektronischen Bewerbungsunterlagen freut sich unsere  
Ausbildungsverantwortliche ebenfalls unter der E-Mail Adresse:  
[lehrstelle@stadtgarten.ch](mailto:lehrstelle@stadtgarten.ch)*