

Informationen Lehrberuf
Köchin:Koch EFZ



Jetzt informieren!



Berufsbild

Als Köchin:Koch arbeitest du in einer unserer Spitalküchen. Du erlernst die Zubereitung von warmen und kalten Gerichten sowie von Süssspeisen. Du lernst den ganzen Prozess der Küche kennen: von der Bestellung einer Mahlzeit bis zum Anrichten auf dem Teller. In der gesamten Küche sind Hygiene und Ordnung essenziell. Du kannst deine Arbeit strukturiert planen und behältst immer den Überblick. Du nimmst Lebensmittel entgegen, kontrollierst sie auf Qualität und lagerst sie fachgerecht ein oder lässt sie direkt in die Produktion einfließen. Du eignest dir den Umgang mit modernsten Küchengeräten an. Die verschiedenen Schnitttechniken und Garmethoden kannst du professionell einsetzen. Beim Dämpfen und Sautieren, Dünsten und Sieden kannst du deiner Leidenschaft freien Lauf lassen. Alle Speisen richtest du appetitanregend an und weisst sie den Gästen mit Freude zu servieren. Neben dem Kochen im Tagesgeschäft wirst du auch an Banketten oder Events eingesetzt.

Insel Gruppe

Rund 11 000 Personen aus 103 Nationen engagieren sich täglich für das Wohl unserer Patient:innen. Zusammen bilden das Universitätsspital Inselspital Bern, die drei Landspitäler Aarberg, Belp, Riggisberg und das Berner Reha Zentrum eines der grössten medizinischen Vollversorgungssysteme der Schweiz - von der Grundversorgung bis zur hochspezialisierten Spitzenmedizin.

Ausbildung

- 3-jährige Ausbildung und Abschluss mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)
- Schulunterricht: einmal in der Woche in der gibb Berufsfachschule Bern
- Überbetriebliche Kurse (üK): Fünf vier-tägige Kurse (20 Tage über drei Jahre) bei der Vereinigung Hotel & Gastro formation

Voraussetzungen

- Sekundar- oder Realschulabschluss
- Mindestens drei Schnupperwochen auf dem Kochberuf absolviert
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Hohes Verantwortungsbewusstsein
- Gute körperliche Verfassung
- Geistige Flexibilität
- Kreativität
- Teamorientiert
- Bereitschaft zu Wochenend- und Feiertagsarbeit

Perspektiven

- Arbeit in Spitälern, Heimen, Personalrestaurants und À-la-carte-Restaurants
- Chefköchin:Chefkoch FA
- Dipl. Konditor:in Confiseur:in
- Dipl. Bäcker:in Konditor:in

- Dipl. Techniker:in HF Fachrichtung Lebensmitteltechnologie
- Gastro-Betriebsleiter:in HFP
- Dipl. Küchenchef:in HFP
- Hotelfachschule
- Berufsmaturität
- Auslandpraktikum

Was wir bieten

- 32 Ferientage
- 13. Monatslohn
- Finanzielle Beteiligung an obligatorischen Schulmaterialien (80%)
- Beschaffung und Reinigung der Berufskleidung
- Praxisnahe und persönliche Begleitung
- Vorbereitungskurs auf die Berufsmaturität (bei guten Noten)
- Separate Lehrlingsküche, wo du unter prüfungsnahen Bedingungen und fachkundiger Anleitung auf die Abschlussprüfung vorbereitet wirst
- Vergünstigungen in den internen Restaurants
- Zahlreiche Vergünstigungen im Bereich Shopping, Sport, Freizeit und Konzerte etc.

Bewerbungsablauf

1. Onlinebewerbung mit folgenden Dokumenten:

- Motivationsschreiben
- Lebenslauf mit Foto
- Schulzeugnisse der letzten zwei Semester
- Zeugnisse von Berufswahlpraktika, falls vorhanden

2. Fünf Schnuppertage im Betrieb

3. Bewerbungsgespräch

4. Lehrvertrag



Standorte
Inselspital
Aarberg
Riggisberg
Belp

Jetzt bewerben!

www.inselgruppe.ch/lehrstellen

Insel Gruppe

Freiburgstrasse

CH-3010 Bern

www.inselgruppe.ch/lehrstellen

Berufsbildungsverantwortliche

Inselspital, Universitätsspital Bern

Spital Aarberg

Spital und Altersheim Belp

Spital Riggisberg

Telefon +41 31 632 14 59

Telefon +41 32 391 83 02

Telefon +41 31 818 95 99

Telefon +41 31 818 71 73

