



Freie Lehrstelle auf Sommer 2022 als

## **Koch / Köchin EFZ**

In der dreijährigen Berufsausbildung als Koch/Köchin EFZ erlernst du die selbständige und fachgerechte Vorbereitung, Zubereitung und Herrichtung von kalten und warmen Gerichten. In der Küche wird speditiv, sauber, ordentlich, gästeorientiert sowie Hand in Hand gearbeitet.

Dein Profil:

- Abgeschlossene obligatorische Schulzeit
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Handwerkliches Geschick und praktische Begabung
- Sinn für Sauberkeit und Ordnung
- Gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen
- Zuverlässig, freundlich, belastbar und motiviert
- Robuste Gesundheit (Arbeit vorwiegend im Stehen)
- Belastbarkeit in hektischen Situationen

Wenn du die obenstehenden Kriterien erfüllst und die Bereitschaft mitbringst, in unserem Betrieb auch regelmässige Abend- und Wochenendeinsätze zu leisten, dann bist du unser neues Team-Mitglied.

Wir bieten dir eine Ausbildung in einem spannenden Umfeld mit einem motivierten und kompetenten Team, welches dich unterstützen und dir eine fundierte berufliche Grundbildung ermöglicht. Wir sind für unsere Gäste 5 Tage in der Woche mit Begeisterung da. Am Dienstag und Mittwoch haben wir Ruhetag.

**Interessiert? Dann freuen wir uns auf Deine vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto an: Krone Escholzmatt, Hauptstr. 100, 6182 Escholzmatt.**

**Telefonische Auskunft gibt dir gerne Christa Studer, 079 752 18 73.**

