

Köchin/Koch EFZ

Das Kochen und der Umgang mit Lebensmitteln sind deine Leidenschaft. Deine Gäste möchtest du Tag für Tag mit genussvollen Mahlzeiten verwöhnen. Dann starte deine berufliche Laufbahn bei Prosenio & Rosenau. Wir bieten dir die Möglichkeit, ausbildungsbegleitend die Berufsmaturität zu erwerben.

Ausbildung

Die Umsetzung verschiedener Verpflegungsformen und die Bereitstellung kulinarischer Angebote für Bewohnende, Mitarbeitende und Gäste an fünf Standorten gehören zur täglichen Herausforderung. In unserer Küche in Ennetbaden werden jeden Tag 120 Mahlzeiten produziert, Apéros und Caterings ergänzen das Angebot. Du wirst von erfahrenen Berufsbildnern durch die Ausbildung begleitet und erhältst die Möglichkeit an Schulungen und Weiterbildungen teilzunehmen. Ein dreimonatiges à la Carte-Praktikum gibt dir Einblick in einen Gastronomiebetrieb.

Dein Profil

- Sekundar- oder Bezirksschulabschluss
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Kreativität und Freude am Experimentieren
- Handwerkliche Fähigkeiten und Handgeschick
- Kommunikationsfähigkeit und Freude an der Arbeit im Team
- Kontaktfreudigkeit und Spass am Umgang mit Menschen
- Zuverlässigkeit und Belastbarkeit

Dauer

3 Jahre