

Für unsere feine Küche vergeben wir ab August 2019 eine

Lehrstelle als Koch/Köchin EFZ

Deine Herausforderung

Das Küchenteam vom Haus Viadi verwöhnt an 365 Tagen mit hochstehenden Gerichten seine Bewohnerinnen und Bewohner, Mitarbeiter und Gäste.

Du bist Entremétier (für Beilagen), Gardemanger (für kalte Platten), Saucier (für Fleisch und Saucen) und Pâtissier (für Dessert) in einem.

Du kochst, dämpfst, schmorst, gratinierst, sautierst, pochierst. Du lernst, wie aus hochwertigen, saisonalen Lebensmitteln schmackhafte Speisen zubereitet und wie sie auf dem Teller attraktiv arrangiert werden. Deinen kreativen Kopf und Deinen guten Geruchs- und Geschmackssinn kannst du täglich einsetzen.

Dein Profil

- *Guter Sekundar- oder Realschulabschluss*
- *Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen*
- *Freude im Umgang mit älteren Menschen, hohe Sozialkompetenzen*
- *Hohes Verantwortungsbewusstsein*
- *Gute körperliche Verfassung*
- *Geistige Flexibilität, Kreativität*
- *Teamfähigkeit*
- *Bereitschaft zu Wochenend- und Feiertagsarbeit*

Unser Daheim
für Alter und Pflege
im Domleschg

Haus Viadi
Marktplatz 11B
7413 Fürstenaubruck



Das erwartet Dich

- *Eine umfassende Ausbildung in den Bereichen der kalten wie auch warmen Küche*
- *Eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit*
- *Fachlich versierte und engagierte Berufsbildnerin*
- *Die Arbeit in einem familiären Team und die Zusammenarbeit mit den anderen Bereichen im Haus Viadi*
- *Geregelte Arbeitszeiten*
- *Kostenloses BÜGA, gratis Verpflegung*

Haben wir Dein Interesse geweckt?

*Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Schulzeugnissen
an: Haus Viadi, Marktplatz 11 B, 7413 Fürstenaubruck oder: j.testler@haus-viadi.ch*

*Für Fragen steht Dir unsere Küchenchefin Jasmin Tester sehr gerne zur Verfügung:
081 650 06 13*