

Köchin/Koch EFZ

BESCHREIBUNG

Wenn Sie am Morgen zur Arbeit erscheinen, planen Sie als Erstes den Tagesablauf gemäss Speiseplan, damit in den bevorstehenden Stunden alle Arbeitsschritte reibungslos funktionieren. Als Nächstes treffen die bestellten frischen aber auch fertig vorbereiteten Produkte ein. Aufgabe ist es, zu überprüfen, ob die Qualität einwandfrei ist und die gelieferte Menge mit den Angaben auf dem Lieferschein, respektive der Bestellung übereinstimmt. Danach stellen Sie das für die Zubereitung der geplanten Speisen benötigte Kochgeschirr und die Geräte bereit und beginnen mit der Verarbeitung der Lebensmittel. Während den Essenszeiten geht es in einer Küche hektisch zu und her. Damit zwischen Küchen- und Servicepersonal alles reibungslos funktioniert, müssen Köche belastbar sein und ihre Arbeit gut planen. Beim Kochen sind zudem Sauberkeit und Ordnung unerlässlich und auch Vorschriften zur Hygiene sowie zum Arbeits-, Umwelt- und Brandschutz müssen strikte eingehalten werden.

VORAUSSETZUNGEN

- Abschluss obligatorische Schulzeit mit guten Leistungen
- Englisch- und Französischkenntnisse von Vorteil
- Gute Kenntnisse im Rechnen
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Zuverlässigkeit
- Kreativität und Experimentierfreude
- Fähigkeit zur Koordination von Arbeitsabläufen
- Ausgeprägtes Hygienebewusstsein und Ordnungssinn
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Gäste- und teamorientiertes Denken und Handeln
- Robuste Gesundheit (Arbeit vorwiegend im Stehen)
- Psychisch und Physisch belastbar

AUSBILDUNGSDAUER

3 Jahre/Abschluss: Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis

BEGINN

August

LOHN

- 1. Lehrjahr CHF 700.00
- 2. Lehrjahr CHF 900.00
- 3. Lehrjahr CHF 1'300.00

ANSCHLUSSMÖGLICHKEITEN

- Zusatzlehre Diätkoch/-köchin EFZ
- Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ
- Fleischfachmann/-frau EFZ
- Restaurationsfach-mann/-frau EFZ
- Hotelfachmann/-frau EFZ
- Berufsprüfung/Höhere Fachprüfung/Höhere Fachschule
- Fachhochschule

KONTAKTADRESSE

Andreas Rupp, Küchenchef

Postfach 432, 5201 Brugg, direkt: 056 462 25 60

WEITERE INFORMATIONEN

- www.pdag.ch | Psychiatrische Dienste Aargau AG
- www.bs-aarau.ch | Berufsschule Aarau
- www.basic-check.ch | Info und Anmeldung für Basic-Check Praxis
- www.multicheck.ch | Info und Anmeldung Multicheck Gesundheit

BEWERBUNGSVERFAHREN

1. Schritt

Bewerbungsunterlagen zusammenstellen:

- Motivationsschreiben
- Lebenslauf mit aktuellem Foto
- alle Schulzeugnisse der Unter- und Oberstufe
- 2 Referenzen
- Schnupperberichte
- Basic-Check Praxis → www.basic-check.ch oder
- Multicheck Gesundheit → www.multicheck.ch (wenn vorhanden)

2. Schritt

Unsere offenen Lehrstellen schreiben wir auf unserer Homepage aus. Bitte reichen Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen direkt über das Stelleninserat ein.

3. Schritt

Bescheid abwarten.

(nach erfolgter Prüfung der Bewerbungsunterlagen evtl. Einladung zum Vorstellungsgespräch und/oder zum Schnuppertag)

4. Schritt

Schnupperwoche von 5 Tagen