



Das Alterszentrum bietet 43 betagten und pflegebedürftigen Bewohnenden an schönster und zentraler Lage in Niederlenz ein Zuhause. Sechs Bewohnende finden in der geschützten Wohngruppe eine Umgebung und Betreuung, welche ihren besonderen Bedürfnissen entspricht.

Auf den Lehrbeginn August 2025 bieten wir einer jungen, engagierten und motivierten Person die dreijährige Berufsausbildung als Köchin/Koch EFZ an.

## **Lernende/r Köchin/Koch EFZ**

In Ihrer Ausbildung lernen Sie die Grundlagen der klassischen Küche nach Pauli kennen sowie den sorgfältigen Umgang mit Lebensmitteln und deren Verwendung. Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören ebenso die Handhabung der Küchenmaschinen und deren Einsatz wie auch administrative, logistische und hauswirtschaftliche Dienste. Reinigungs- und Hygieneaufgaben nach HACCP sind Pflichten, genau wie das Führen und Pflegen eines Arbeitsbuches nach Vorgaben mit dem dazu gehörenden Semesterkocher. Sie lernen die Schnittstellen zu den verschiedenen Dienstleistungsbereichen kennen und mit Ihnen zu arbeiten.

## **Anforderungen**

- Abgeschlossene obligatorische Schule (Real-, Sekundar- oder Bezirksschule)
- Kreatives, vernetztes und logisches Denken
- Einfühlungsvermögen
- Zuverlässigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Teamfähigkeit und Flexibilität
- Psychische Belastbarkeit und gute körperliche Verfassung
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Hohe Achtung gegenüber betagten und dementen Mitmenschen
- Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten wie auch gelegentliche Wochenenddienste

## **Wir bieten Ihnen**

- Persönliche Lernbegleitung und sorgfältige Lernprozessplanung
- Einsicht in verschiedene Bereiche
- Ein interessantes, verantwortungsvolles und abwechslungsreiches Arbeitsgebiet
- Diverse Personalvergünstigungen sowie Personalanlässe
- Eine wertschätzende und unterstützende Zusammenarbeit
- Ein familiäres und humorvolles Ambiente
- Die besten Bewohnenden und das coolste Team

## **Zukunftsperspektiven**

Mit dieser Ausbildung haben Sie eine gute Grundausbildung mit vielseitigen Zukunftsperspektiven.

## **Bewerbung**

Auf ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Begleitschreiben und Motivationsschreiben, Lebenslauf, Angabe von 2 Referenzpersonen, Schulzeugnisse der letzten 3 Jahre, Schnupperbestätigung oder Schnupperbericht, Eignungsanalyse von Vorteil (Check S2, Basic-/Multi-Check oder Stellwerk) freuen wir uns! Bewerberinnen und Bewerber aus der Region werden bevorzugt.

Bitte schicken Sie Ihr Dossier bis zum 30. September 2024 an folgende Adresse: Alterszentrum Am Hungeligraben, Christof Blattner, Vermerk «Lehrstelle Koch 2025», Hungeligrabenstrasse 11, 5702 Niederlenz oder per E-Mail an [ch.blattner@hungeligraben.ch](mailto:ch.blattner@hungeligraben.ch) (nur Pdf Format)

Das Alterszentrum am Hungeligraben ist ein innovativer Betrieb mit motivierten Mitarbeitenden. Wir freuen uns über Ihr Interesse an einer Ausbildung bei uns.

## **Kontakt**

Für fachliche Auskünfte steht Ihnen Christof Blattner, Küchenchef und Berufsbildungsverantwortlicher Küche, Telefon 062 886 35 25 gerne zur Verfügung.

Weitere Informationen zu unseren Lehrberufen und dem Betrieb finden Sie auf <https://www.hungeligraben.ch/alterszentrum/auszubildende/auszubildende/> oder

<https://www.instagram.com/alterszentrumamhungeligraben/>