

Informationen Lehrberuf
Köchin / Koch EFZ





Berufsbild

Als Köchin/Koch arbeitest du in einer unserer Küchen. Du erlernst die Zubereitung von warmen und kalten Gerichten sowie von Süssspeisen. Du lernst den ganzen Prozess der Küche kennen: von der Bestellung einer Mahlzeit bis zum Anrichten auf dem Teller. In der gesamten Küche sind Hygiene und Ordnung essenziell. Du kannst deine Arbeit strukturiert planen und behältst immer den Überblick. Du nimmst Lebensmittel entgegen, kontrollierst sie auf Qualität und lagerst sie fachgerecht ein oder lässt sie direkt in die Produktion einfließen. Du eignest dir den Umgang mit modernsten Küchengeräten an. Die verschiedenen Schnitttechniken und Garmethoden kannst du professionell einsetzen. Beim Dämpfen und Sautieren, Dünsten und Sieden kannst du deiner Leidenschaft freien Lauf lassen. Alle Speisen richtest du appetitanregend an und weisst sie den Gästen mit Freude zu servieren. Neben dem Kochen im Tagesgeschäft wirst du auch an Banketten oder Events eingesetzt.

Insel Gruppe

Die Insel Gruppe besteht aus sechs Spitälern und bildet das grösste medizinische Vollversorgungssystem der Schweiz; von der Spitzenmedizin bis zur Grundversorgung. Sie gehört im Kanton Bern zu den Top-Ausbildungsbetrieben und bildet rund 300 Lernende aus. Insgesamt beschäftigt die Gruppe über 10 000 Mitarbeitende aus über 100 Nationen.

Ausbildung

- 3-jährige Ausbildung und Abschluss mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)
- Möglichkeit zur 2-jährigen Ausbildung als Küchenangestellte/-angestellter und Abschluss mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)
- Schulunterricht: einmal in der Woche in der Gewerblich-Industriellen Berufsschule Bern (gibb)
- Überbetriebliche Kurse (ÜK): Fünf viertägige Kurse (20 Tage über drei Jahre)

Voraussetzungen

- Sekundar- oder Realschulabschluss
- Mindestens drei Schnupperwochen auf dem Kochberuf absolviert
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Hohes Verantwortungsbewusstsein
- Gute körperliche Verfassung
- Geistige Flexibilität
- Kreativität
- Teamorientiert
- Bereitschaft zu Wochenend- und Feiertagsarbeit

Perspektiven

- Arbeit in Spitälern, Heimen, Personalrestaurants und À-la-carte-Restaurants

- Chefköchin/Chefkoch FA
- Dipl. Konditor/in-Confiseur/in
- Dipl. Bäcker/in-Konditor/in
- Dipl. Techniker/in HF Fachrichtung Lebensmitteltechnologie
- Gastro-Betriebsleiter/in HFP
- Dipl. Küchenchefin/Küchenchef HFP
- Dipl. Hôtelière-Restauratrice/Hôtelier-Restaurateur HF
- Hotelfachschule
- Berufsmaturität
- Auslandpraktikum

Was wir bieten

- 32 Ferientage
- 13. Monatslohn
- Finanzielle Beteiligung an obligatorischen Schulmaterialien (80%)
- Beschaffung und Reinigung der Berufskleidung
- Praxisnahe und persönliche Betreuung
- Vergünstigungen in den Restaurants der Insel Hotellerie
- Ermässigte Preise für Arzneimittel via Spitalpharmazie
- Zahlreiche externe Vergünstigungen im Bereich Shopping, Sport, Freizeit und Konzerte etc.

Bewerbungsablauf

1. Onlinebewerbung mit folgenden Dokumenten:

- Motivationsschreiben
- Lebenslauf mit Foto
- Schulzeugnisse der letzten zwei Semester
- Zeugnisse von Berufswahlpraktika, falls vorhanden

2. Fünf Schnuppertage im Betrieb

3. Bewerbungsgespräch

4. Lehrvertrag

Standorte
Inselspital
Aarberg
Münsingen
Riggisberg
Belp



Jetzt online bewerben!
www.inselgruppe.ch/lehrstellen

Insel Gruppe
Freiburgstrasse
CH-3010 Bern
www.inselgruppe.ch/lehrstellen



120056_2020_04_21_KFC/mm

Berufsbildungsverantwortliche

Inselspital, Universitätsspital Bern	Telefon +41 31 632 14 59
Spital Aarberg	Telefon +41 32 391 83 02
Spital und Altersheim Belp	Telefon +41 31 818 92 24
Spital Münsingen	Telefon +41 31 682 81 76
Spital Riggisberg	Telefon +41 31 808 72 78



inselgruppe_berufseinstieg