

Köchin / Koch EFZ





Berufsbild

Als Köchin / Koch arbeitest du in einer unserer Spitalküchen. 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.

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
- Teamfähigkeit
- Bereitschaft zu Wochenend- und Feiertagsarbeit

Was wir bieten

- 32 Ferientage (6 Wochen und 2 Tage)
- 13 Monatslöhne
- Beschaffen und Reinigen der Berufskleidung
- Zahlreiche externe Vergünstigungen im Bereich Shopping, Kultur, Freizeit, Hotel und Wellness
- Ermässigte Preise für Arzneimittel via Spitalpharmazie
- Vergünstigungen in den internen Restaurants

Perspektiven

- Arbeit in Spitälern, Heimen, Personalrestaurants und À-la-carte-Restaurants
- Chefköchin/Chefkoch EFA
- Dipl. Konditorin-Confiseurin/ Konditor-Confiseur
- Dipl. Bäckerin-Konditorin/ Bäcker-Konditor
- Dipl. Technikerin/Techniker HF Fachrichtung Lebensmitteltechnologie
- Berufsmaturität
- Auslandpraktikum
- Gastro-Betriebsleiterin / Gastro-Betriebsleiter HFP
- Dipl. Küchenchefin / Küchenchef HFP
- Dipl. Hôtelière-Restauratrice / Hôtelier-Restaurantier HF
- Hotelfachschule
- Diätköchin/Diätkoch EFZ

Standorte

- Inselspital
- Spital Aarberg
- Spital und Altersheim Belp
- Spital Münsingen
- Spital Riggisberg
- Spital Tiefenau

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



Über die Insel Gruppe

Die Insel Gruppe bildet das landesweit grösste medizinische Vollversorgungssystem – von der Spitzenmedizin bis zur Grundversorgung –, das der ganzen Bevölkerung zugänglich ist. Über 10 000 kompetente und motivierte Mitarbeitende engagieren sich in Medizin, Pflege, Betrieb, Infrastruktur, Verwaltung, Lehre und Forschung für das Wohl ihrer Patientinnen und Patienten, davon sind rund 300 Lernende in 14 Berufsrichtungen.

Bewerbungsablauf

- Onlinebewerbung mit folgenden Dokumenten:
 - Motivationsschreiben
 - Lebenslauf mit Foto
 - Schulzeugnisse der letzten zwei Semester
 - Zeugnisse von Berufswahlpraktika, falls vorhanden
- Fünf Schnuppertage im Betrieb
- Bewerbungsgespräch
- Lehrvertrag

Berufsbildungsverantwortliche

Inselspital, Universitätsspital Bern
+41 31 632 14 59

Spital Aarberg
+41 32 391 83 02

Spital und Altersheim Belp
+41 31 818 92 24

Spital Münsingen
+41 31 682 81 76

Spital Riggisberg
+41 31 808 72 78

Spital Tiefenau
+41 31 308 82 31
