

Koch/Köchin EFZ

Als Koch/Köchin dreht sich während Ihrer Ausbildung alles um die Zubereitung von feinem Essen und die reibungslose Organisation einer Hotelküche.

Das erwartet Sie

Die Küche ist ein Arbeitsplatz für einfallsreiche Entdecker und kreative Köpfe. Sie lernen, wie man aus hochwertigen saisonalen Lebensmitteln schmackhafte Speisen zubereitet und sie auf dem Teller attraktiv arrangiert. Mit Ihrer Arbeit überraschen Sie die Gäste täglich aufs Neue. Im Team meistern Sie hektische Situationen und behalten dabei einen kühlen Kopf.

Das bringen Sie mit

In erster Linie sollten Sie Spass am Kochen und am Umgang mit Lebensmitteln haben. Als zukünftiger Koch brauchen Sie einen guten Geruchs- und Geschmackssinn. Sie arbeiten sauber, ordentlich und zuverlässig. In der Küche geht es oft hektisch zu und her, deshalb brauchen Sie gute Nerven und müssen ein Teamplayer sein.

Mehr Informationen zum Beruf

<https://www.berufehotelgastro.ch/koechin-efz-koch-efz>

Manuel Widmer

bewerbung@mipadavos.com

+41 44 782 01 01