



Wir bilden Dich aus! Mach bei uns die abwechslungsreiche und kreative Lehre als **Koch/Köchin EFZ** (Lehrbeginn August 2025)

- Du hast Freude am **Umgang mit Lebensmitteln** und am **Kochen** und möchtest einen entscheidenden Teil zum **Wohlbefinden** anderer Menschen beitragen.
- Deine Hände sind geschickt, dein **Hygienebewusstsein** und dein **Ordnungssinn** ausgeprägt.
- Du verfügst über **Kreativität, Experimentierfreude** und **eine gute Auffassungsgabe**.
- Dann lerne bei uns alles über die **Planung, Herstellung, Zubereitung und Präsentation** von Speisen und Gerichten.
- Du erlernst **fundiertes Handwerk** mit frischen, saisonalen und vielseitigen Lebensmitteln – sowohl für **à la carte Service** und **Bankette** im Restaurant als auch für die **Bewohnendenverpflegung** mit ihren vielfältigen Ansprüchen.

VIVIVA Baar ist das Kompetenzzentrum für Wohnen und die ganzheitliche Versorgung im Alter sowie für kulinarisch-gesellschaftliche Erlebnisse im Bankett- und Restaurantbereich. Wir bieten Dir ein respektvolles, motivierendes Arbeitsklima, in dem das Miteinander zählt. Für unsere Mitarbeiter:innen engagieren wir uns und gehen individuell und lösungsorientiert auch auf Deine Bedürfnisse ein.

Erkennt Du Dich in der Beschreibung wieder und möchtest die oben genannten Tätigkeiten bei uns erlernen? **Dann freuen wir uns sehr auf Deine Bewerbung.**

Gerne beantwortet unser Küchenchef Philipp Schnurr weitere Detailfragen unter 041 769 89 89 oder philipp.schnurr@vivivabaar.ch. Allgemeine Informationen zum Ausbildungsberuf erhältst Du auf <https://www.berufehotelgastro.ch>.

Deine Bewerbung reichst Du am besten online ein (Bewerberbutton siehe unten). Wir akzeptieren aber auch vollständige Bewerbungsunterlagen per E-Mail oder Post.