



## Lehrstelle Koch / Köchin EFZ Lehrbeginn August 2025

Bist Du bereit für eine abwechslungsreiche und spannende Ausbildung, die Dir Einblick in viele Tätigkeitsbereiche bietet? Bist Du auf der Suche nach einem Ausbildungsbetrieb mit erstklassiger Betreuung in einem wertschätzenden und familiären Umfeld? Dann bist Du bei uns genau richtig.



### Das erwartet Dich bei uns

- Eine interessante und vielseitige Ausbildung in einer sinnstiftenden Branche
- Ein familiäres und wertschätzendes Arbeitsumfeld
  - Du erhältst Einblick in unterschiedlichste Tätigkeitsbereiche
- Praxis- und Berufsbildner\*innen begleiten Dich persönlich
- Individuelle Förderungen und kompetente Lernbegleitung

### Deine Herausforderung

Du bereitest warme und kalte Speisen zu und präsentierst diese dekorativ. Du lernst wie man aus hochwertigen saisonalen Lebensmitteln schmackhafte Speisen zubereitest.

### Dein Profil

- Du hast Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Du hast eine gute Auffassungsgabe
- Du bist eine aufgestellte und motivierte Persönlichkeit
- Du bist engagiert, flexibel und bis zuverlässig
- Du hast manuelles Geschick, Kreativität und bist Experimentierfreudig
- Du hast einen guten Geruchs- und Geschmackssinn
- Du hast ein ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Du bist in hektischen Situationen belastbar

### - Interessiert?

Bei Fragen steht Dir Björn Reinhardt – Küchenchef und Berufsbildungsverantwortlicher - gerne zur Verfügung. Alle weiteren Informationen findest Du auf unserer Webseite – Scann einfach den nachfolgenden QR-Code.

Restaurant Schärmehof  
Von May-Strasse 43  
3604 Thun

033 334 82 92  
restaurant@schaermehof.ch  
restaurant.schaermehof.ch

### Interessiert?

Jetzt noch mehr erfahren  
auf unserer Website:

