



In unserem modernen Seniorenzentrum leben 99 Bewohnende, die wir mit viel Herz und Engagement betreuen. Zusammen mit rund 160 Mitarbeitenden sorgen wir jeden Tag dafür, dass sich unsere Bewohnenden wohl und gut aufgehoben fühlen.

Per 1. August 2026 vergeben wir eine

Lehrstelle als Koch/Köchin EFZ

Wenn du gerne kochst, Lust auf Teamarbeit hast und einen Beruf willst, bei dem du jeden Tag etwas bewirkst, bist du bei uns genau richtig.

Das erwartet dich

- **Vor- und Zubereitung von Speisen:** Du lernst, wie frische Lebensmittel verarbeitet, Menüs vorbereitet und Gerichte angerichtet werden. Dabei arbeitest du kreativ, sorgfältig und immer nach Rezept und Vorgaben.
- **Küchentechnik & Geräte:** Du arbeitest mit modernen Küchengeräten, lernst deren sicheren Umgang und verstehst, wie man Arbeitsmaterialien effizient einsetzt.
- **Hygiene & Lebensmittelsicherheit:** Du hältst die strengen Hygiene- und Sicherheitsvorschriften der Gastronomie ein, reinigst Arbeitsbereiche fachgerecht und sorgst für Ordnung in der Küche.
- **Küche & Verpflegung:** Du arbeitest bei der Vor- und Zubereitung von Speisen mit, hilfst beim Anrichten und achtest auf Hygiene- und Sicherheitsvorschriften.
- **Ernährung & Diätküche:** Du erhältst Einblick in verschiedene Ernährungsformen und lernst, wie man Speisen für unterschiedliche Bedürfnisse unserer Bewohnenden zubereitet.
- **Organisation & Abläufe:** Du planst Mise en Place, strukturierst Arbeitsabläufe und lernst, auch in hektischen Situationen den Überblick zu behalten.
- **Teamarbeit:** Du arbeitest eng mit der Küchencrew und anderen Bereichen des Hauses zusammen und wirst Teil eines Teams, das sich gegenseitig unterstützt und gemeinsam anpackt.

Das bringst du mit

- Abschluss der obligatorischen Schulzeit
- Freude am Kochen und am Umgang mit Lebensmitteln
- Interesse an Ernährung und an der Arbeit in einer Grossküche
- Zuverlässige, sorgfältige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Gute Umgangsformen und ein freundliches Auftreten
- Motivation, Neues zu lernen und dich weiterzuentwickeln

Das bieten wir dir

- 6 Wochen Ferien
- Lehrlingstag und Team-Events
- Mittagessen für CHF 5.00
- Exkursionen in andere Fachbereiche
- Lernen während der Arbeitszeit
- Eine abwechslungsreiche Ausbildung mit viel Praxis und persönlicher Begleitung

Interessiert? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugnissen per Mail an info@casa-falveng.ch oder per Post an: casa falveng, Seniorenzentrum, Via Musel 21, 7013 Domat/Ems

Unsere Leiterin Bildung, Frau Beatrix Boner erteilt dir gerne Auskunft unter Telefon 081 650 31 41.