



# Koch/Köchin EFZ

Das Alters- und Pflegeheim Ybrig  
als Ausbildungsbetrieb

WOHNEN  
IM ALTER

*Ybrig*  
ALTERS-UND  
PFLEGEHEIM



## Eine Ausbildung in der Gastronomie: eine interessante Wahl!

Die Ausbildung als Koch/Köchin EFZ in einem Alters- und Pflegeheim ermöglicht dir, deine verschiedenen Talente und Fähigkeiten zu entfalten und zu stärken. Dank deiner Kreativität am und um den Herd freuen sich unsere Bewohner/Innen tagtäglich über genussvolle Momente. Neben den gastronomischen Aspekten stehen die besonderen Essgewohnheiten der Bewohner/Innen im Vordergrund.

### Deine Aufgabenbereiche

- Du bist für die Herstellung, Zubereitung und Präsentation der Speisen verantwortlich
- Du arbeitest mit modernen Arbeitsgeräten und professionellen Küchentechniken
- Du wirkst bei der Gestaltung abwechslungsreicher Menüpläne mit
- Du hältst unsere Hygienestandards ein und kontrollierst diese
- Du arbeitest bei grösseren Anlässen und Banketten mit
- Du pflegst einen guten Kontakt zu unseren Bewohnern/Innen und Gästen
- Du bist ab dem 2. Ausbildungsjahr für die Warenannahme und deren Überprüfung zuständig
- Du übernimmst ab dem 3. Ausbildungsjahr in Begleitung die Tagesverantwortung, in der du lernst, zu planen, zu organisieren und zu delegieren

# Unser Engagement für Dich

## Kompetenz

Wir bieten dir in den drei Ausbildungsjahren ein familiäres Arbeitsumfeld zum lückenlosen Erwerb der beruflichen Fähigkeiten.

## Begleitung

Wir offerieren dir monatlich 1-2 Lerntage, um Lern- und Leistungsdokumentationen zu erarbeiten. Deine Berufsbildner stehen dir zum gemeinsamen Lernen und zur Vertiefung deiner praxisbezogenen Ausbildung zur Verfügung.

## Erfahrung

Wir kennen uns aus. Du profitierst von unserer langjährigen Erfahrung bezüglich unterschiedlicher Berufswege.

## Interesse

Wir haben stets ein offenes Ohr für deine Anliegen als Lernende/r und bieten dir geregelte Arbeitszeiten.

## Abwechslung

Wir sorgen für Abwechslung. Während deiner Ausbildung genießt du Einblicke in die verschiedenen Sparten der Gastronomie, wie Schnuppertage in fachbezogenen Berufen (Fleischfachmann, Bäcker und Konditor).

## Teamgeist

Wir gliedern dich in ein motiviertes Team und in ein wertschätzendes Umfeld ein.

## Unser Ehrenkodex

Wir sind eine Einheit und ziehen alle am gleichen Strick!

## Voraussetzungen

- Abschluss der obligatorischen Schulzeit auf Niveau A oder B
- Freude und Kreativität im Umgang mit Lebensmitteln und deren Verarbeitung
- Teamfähigkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Sinn für Ordnung und Sauberkeit
- Gute körperliche Verfassung
- Flexibilität

## Ausbildung

- Dauer: 3 Jahre
- Unterricht an der Berufsfachschule in Ziegelbrücke in den Fächern Berufskunde, Allgemeinbildung und Sport
- Überbetriebliche Kurstage in Ziegelbrücke

## Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten

- Diätkoch/Köchin EFZ, Bäcker/in EFZ, Confiseur/in EFZ
- Fleischfachmann/frau EFZ, Restaurationsfachmann/frau EFZ
- Hotelfachmann/frau EFZ
- Chefkoch/Köchin EFZ, Gastro-Betriebsleiter/in EFZ
- Dipl. Küchenchef/in, dipl. Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie
- Dipl. Gastro-Unternehmer/in (Höhere Fachprüfung)
- Dipl. Leiter/in Hotellerie- Restaurateur (Fachhochschule)
- Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie
- Bachelor of Science (FH) in International Hospitality Management

## Weitere Informationen unter:

[www.aphybrig.ch](http://www.aphybrig.ch)

[www.odahauswirtschaft.ch](http://www.odahauswirtschaft.ch)

[www.zapaplus.ch](http://www.zapaplus.ch)





«Gemeinsam  
hoch hinaus!»

# Suchst du einen ansprechenden und interessanten Lehrbetrieb?

dem die Ausbildung und Berufschancen junger motivierter Berufsfachleute am Herzen liegt?

in dem Verständnis, Respekt und Würde als Heimkultur gelebt werden?

## Wir bieten in folgenden Bereichen attraktive Lehrstellen an

- Koch/Köchin EFZ
- Küchenangestellte/r EBA
- Fachmann/frau Gesundheit EFZ
- Assistent/in Gesundheit und Soziales EBA
- Fachmann/frau Hauswirtschaft EFZ
- Hauswirtschaftspraktiker/in EBA
- Kaufmann/frau EFZ
- Büroassistent/in EBA

Als Lernende/r wirst du in allen Ressorts während der gesamten Ausbildungszeit von kompetenten Berufsbildnern betreut. Unterstützend dazu begleitet dich und deine Berufsbildner unsere Bildungsverantwortliche Betrieb und trägt damit wesentlich zum erfolgreichen Verlauf und Gelingen deiner Ausbildung bei.

### ALTERS- UND PFLEGEHEIM YBRIG

Waagtalstrasse 9c  
CH-8842 Unteriberg

+41 (0)55 414 66 00 Telefon

+41 (0)55 414 66 99 Fax

[info@aphybrig.ch](mailto:info@aphybrig.ch)

[www.aphybrig.ch](http://www.aphybrig.ch)

