



Nachwuchstalente gesucht

Koch/Köchin EFZ **Ausbildungsbeginn August 2020**

Köche und Köchinnen arbeiten in der Küche von Heimen, Spitälern, Hotels und Gastronomiebetrieben. Sie nehmen Lebensmittel entgegen, bereiten warme und kalte Speisen zu und richten sie dekorativ an. Ausserdem sorgen sie für einen reibungslosen Arbeitsablauf zwischen dem Küchen- und Servicepersonal.

Tätigkeiten

Köche/Köchinnen

- kennen sich mit Lebensmitteln aus, können deren Qualität bestimmen und Wissen darum, was gerade Saison hat.
- beherrschen verschiedene Garmethoden wie dämpfen, schmoren, gratinieren, grillieren, sautieren und pochieren.
- bereiten warme, kalte, salzige und süsse Speisen zu.
- sind Organisationstalente, denn alles will recht- und gleichzeitig sowie in appetitanregender optischer und geschmacklicher Art beim Gast sein.
- kennen sich mit Lebensmittelunverträglichkeiten aus.
- erledigen administrative Aufgaben am PC oder in den Lagerräumen.

Voraussetzungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Fähigkeiten zur Koordination von Abläufen und Belastbarkeit
- Kreativität und Experimentierfreude
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Dienstleistungs- und Hygienebewusstsein, geschickte Hände
- Teamfähig- und Belastbarkeit sowie gute Kenntnisse der deutschen Sprache

Wir freuen uns auf dich

Erstfragen beantwortet dir gerne Markus Gottschalk, Küchenchef, unter 044 718 44 97. Auf deine vollständige Bewerbung freut sich Silvia Bucheli, Personalleiterin, vorzugsweise elektronisch an bewerbung@tabea.ch

Alterszentrum Haus Tabea, Schärbächlistrasse 2, 8810 Horgen - www.tabea.ch

