

Lehrbeginn August 2026

Wir bieten betagten Menschen ein behagliches Zuhause und legen grossen Wert auf eine persönliche Atmosphäre. Dazu gehört, dass wir uns gegenseitig mit Respekt und Wertschätzung begegnen.

Deine Ausbildungsschwerpunkte

- -Kalte und warme Gerichte vorbereiten, zubereiten und präsentieren
- -Hygiene, Ordnung und Sicherheit in der Küche
- -Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe

Dein Umfeld

- -Motiviertes und kompetentes Team in persönlicher Atmosphäre
- -Klare Ausbildungsstrukturen
- -Individuelle Begleitung durch deine Ausbildung
- -Moderne Arbeitsräumlichkeiten im Neubau
- -Geregelte Arbeitszeiten mit zwei freien Wochenenden im Monat
- -Arbeitsbekleidung, Entschädigung für Schulmaterial und kostenlose Mittagsverpflegung

Deine Erfahrung

- -Abgeschlossene Schulbildung (Real oder Sekundarschule)
- -Ausgeprägtes Verantwortungsbewusstsein und hohe Lernbereitschaft
- -Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- -Ordnungssinn und hohes Hygienebewusstsein
- -Gute körperliche Verfassung und Freude im Umgang mit Menschen

Hast du Fragen?

Marcus Jacobi, Leiter Verpflegung, Tel. 071 228 69 77, m.jacobi@wienerberg.ch, gibt dir gerne Auskunft.