



Abwechslung und Kreativität

Köchin / Koch

Die Köchin oder der Koch bereitet die Speisen für Patienten, Gäste und Mitarbeitende zu. Kreativen und belastbaren Menschen bietet der Beruf ein äusserst vielseitiges und abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld. Ein Gefühl für sauberes, perfektes Arbeiten im Team und grosse Sorgfalt im Umgang mit Lebensmitteln ist bei der Ausübung dieses Berufes eine Selbstverständlichkeit.

Die Küche der Privatklinik Meiringen bereitet täglich über 400 Mahlzeiten zu. Nebst den Patientinnen und Patienten sowie Mitarbeiternden der Klinik verpflegen wir das Betagtenzentrum Oberhasli sowie die Gäste des Restaurants «im Reichenbach». Die Lernenden sind Teil eines motivierten Teams und verarbeitet täglich marktfrische Lebensmittel. In der hauseigenen Patisserie lernen sie, wie Köchinnen und Köche ihren Gästen den Tag versüssen.

Ausbildungsbeginn

- Jährlich im August

Ausbildungsdauer

- 3 Jahre

Ausbildungsinhalte

- Die beruflichen Kompetenzen werden an folgenden Lernorten vermittelt:
 - im Lehrbetrieb
 - in der Berufsfachschule und
 - in den überbetrieblichen Kursen (üK)
- Im Lehrbetrieb stehen folgende Kompetenzbereiche im Zentrum der Ausbildung:
 - Hygiene
 - Koordination verschiedener Arbeitsabläufe
 - Selbständigkeit
 - Korrekte Handhabung der Lebensmittel
 - Logistik
- Der Unterricht in der Berufsfachschule beinhaltet grundsätzlich allgemeinbildende und berufskundliche Fächer. Das Absolvieren der Berufsmaturität ist möglich.
- Der Schwerpunkt der überbetrieblichen Kurse liegt in der Umsetzung des theoretischen Wissens in die Praxis.

Privatklinik 
Meiringen

Privatklinik Meiringen AG
Hotellerie
Willigen
CH-3860 Meiringen
Telefon +41 33 972 81 11
www.privatklinik-meiringen.ch

THE SWISS
LEADING 
HOSPITALS
Best in class.



Ausbildungsgrundsätze

- Eine zeitgemässe Ausbildung unserer Lernenden ist uns wichtig.
- Wir streben nach hoher Qualität, reflektieren unsere Arbeit und bilden uns weiter.
- Wir unterstützen und fördern das Lernen mit zeitgemässen Lernformen und didaktisch sinnvollen Lernarrangements und überprüfen den Lernerfolg mit geeigneten Methoden.

Ausbildungsabschluss

- Eidg. Fähigkeitszeugnis EFZ
- Berechtigung zur Berufsausübung
- evtl. Eidg. Berufsmaturität

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Verkürzte Zusatzlehren: Diätkoch/köchin, Restaurationsfachmann/- frau, Hotelfachmann/-frau, Bäcker-Konditor/in, Konditor-Confiseur/in
- Berufsprüfungen
- Höhere Fachprüfungen
- Höhere Fachschule und Fachhochschule (Bachelor FH in Lebensmitteltechnologie)
- Auslandsaufenthalt

Ausbildungsvoraussetzungen

- Abgeschlossene Real- oder Sekundarschule
- Französischkenntnisse sind von Vorteil
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Robuste Gesundheit
- Belastbarkeit in hektischen Situationen

Informationen zu den Lehrstellen erhalten Sie bei:

Huggler Stefan, eidg. dipl. Küchenchef, Telefon direkt +41 33 972 81 50 oder
E-Mail: stefan.huggler@privatklinik-meiringen.ch

Ihre Bewerbung senden Sie an: Privatklinik Meiringen AG, Frau Karin Pulver,
stv. Leiterin Personal, Willigen, 3860 Meiringen oder
E-Mail: karin.pulver@michel-gruppe.ch

Allgemeine Informationen zur Ausbildung erhalten Sie bei:

Bildungszentrum Interlaken BZI
Obere Bönigenstrasse 21
3800 Interlaken
Telefon +41 33 828 11 11
www.bzi-interlaken.ch

Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6006 Luzern
Telefon +41 41 418 22 22
www.hotelgastrounion.ch

GastroSuisse, Verband für Hotellerie und Restauration
Nachwuchsmarketing, 8046 Zürich
Telefon +41 848 377 111, www.berufe-gastgewerbe.ch

Privatklinik 
Meiringen

Privatklinik Meiringen AG
Hotellerie
Willigen
CH-3860 Meiringen
Telefon +41 33 972 81 11
www.privatklinik-meiringen.ch

THE SWISS
LEADING 
HOSPITALS
Best in class.