



Abwechslung und Kreativität

Köchin/Koch EFZ

Die Küche der Rehaklinik Hasliberg stellt täglich rund 250 Mahlzeiten her. Die Mahlzeiten unterteilen sich in Mittag- und Abendessen. Beim Mittagessen handelt es sich um ein 4- und beim Abendessen um ein 3-Gang-Menü. Die Menüs werden nicht nur nach normalen, sondern auch nach diätetischen Kostformen gekocht. Ein à-la-carte-Angebot rundet die gastronomische Vielfalt ab.

Die Rehaklinik Hasliberg legt grossen Wert auf eine gesunde und neuzeitliche Ernährung. Es werden gut bürgerliche, schweizerische, französische aber auch mediterrane Gerichte zubereitet. Bei der Auswahl der Produkte und deren Zubereitung lehnt sich das Küchenteam an die Philosophie der mediterranen Küche. Dazu werden frische und regionale Lebensmittel eingekauft, verarbeitet, gekocht und serviert.

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:
 - Herstellung und Präsentation von Gerichten, von der Vorspeise bis zum Dessert
 - Warenbestellungen, Lieferungskontrollen und Lebensmittellagerung
 - Sauberkeit und Werterhaltung in der Küche
- 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.

Rehaklinik 
Hasliberg

Rehaklinik Hasliberg
CH-6083 Hasliberg Hohfluh
Telefon +41 33 533 91 00
www.rehaklinik-hasliberg.ch



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 (EFZ): Diätkoch/köchin, Restaurationsfachmann/-frau, Hotelfachmann/-frau, Bäcker-Konditor/in, Konditor-Confiseur/in
- Berufsprüfung
- Höhere Fachprüfung
- Höhere Fachschule und Fachhochschule (Bachelor FH in Lebensmitteltechnologie) (Maturität erforderlich)

Ausbildungsvoraussetzungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Rasche Auffassungsgabe
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Belastbarkeit in hektischen Situationen

Informationen zu den Lehrstellen erhalten Sie bei:

Bruno Ott, Küchenchef, Telefon direkt +41 33 533 91 40 oder

E-Mail: bruno.ott@rehaklinik-hasliberg.ch

Ihre Bewerbung senden Sie an: Rehaklinik Hasliberg AG, Personaldienst, 6083 Hasliberg Hohfluh oder

E-Mail: personal@rehaklinik-hasliberg.ch

Allgemeine Informationen zur Ausbildung erhalten Sie bei:

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

Hotel & Gastro formation
Eichstrasse 20
Postfach 362
6353 Weggis
Telefon +41 41 392 77 77
www.hotelgastro.ch

hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Telefon +41 31 370 42 83, www.hotelleriesuisse.ch

Rehaklinik 
Hasliberg

Rehaklinik Hasliberg
CH-6083 Hasliberg Hohfluh
Telefon +41 33 533 91 00
www.rehaklinik-hasliberg.ch