



Abwechslung und Kreativität

Küchenangestellte/Küchenangestellter EBA

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

- 2 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 einfacher Gerichte
 - Anrichten und Dekorieren von Speisen
 - Sauberkeit in der Küche
- Der Unterricht in der Berufsfachschule beinhaltet grundsätzlich allgemeinbildende und berufskundliche Fächer.
- 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. Berufsattest
- Berechtigung zur Berufsausübung

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Verkürzte Ausbildung als Koch/Köchin EFZ
- Anschliessend gleiche Weiterbildungsmöglichkeiten möglich wie Koch/Köchin EFZ

Ausbildungsvoraussetzungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Sauberkeit und Sinn für Hygiene
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Belastbarkeit

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