

JOIN OUR SEGMÜLLER COLLECTION FAMILY

KOCH / KÖCHIN EFZ

100%, ab August 2023

WAS DU MITBRINGST

- Kreativität, Experimentierfreude & Spass am Kochen
- Lust auf neue Lebensmittel & spannende Zubereitungsarten
- Ruhige Haltung in hektischen Situationen
- Team-Spirit & geschickte Hände
- Sinn für Ordnung & Bewusstsein für Hygiene
- Abschluss der obligatorischen Schulzeit

WAS DICH ERWARTET

- Abwechslungsreiche Aufgaben in der Küche
- Kompetente Betreuung durch deine Berufsbildner
- Unterstützung bei Wettbewerben & Weiterbildungen
- Möglichkeit zur Festanstellung nach der Lehre

DEINE BENEFITS

- Persönlich geführtes Familienunternehmen
- 50% Rabatt in allen Partnerbetrieben
- Sommer Sport-Abo für Zürcher Badis offeriert

Wir freuen uns, von dir zu hören! Gerne kannst du dich unter www.segmuller-collection.ch online bewerben oder deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an Giverny Chamoulaud (Leiterin Administration & Recruitment) an bewerbung@carlton.ch schicken.



GOOD TO KNOW

Lerninhalte

- Angebotsplanung
- Lebensmittelverarbeitung inkl. Mise-en-place, Zubereitung, Garmethoden, Anrichten & Präsentation
- Gestaltungselemente und von Lebensmitteln und Gerichten
- Kalkulation, Einkauf & Warenannahme
- Hygiene, Arbeitssicherheit & Arbeitsplanung

Schulunterricht

1 Tag pro Woche an der Berufsschule

ÜK: Überbetrieblicher Branchenkurs

20 Tage im Jahr zu unterschiedlichen Themen

Berufsmatura

möglich bei guten schulischen Leistungen

Abschlussprüfung

schriftliche und praktische Prüfungen

THE FUTURE IST YOURS!

Nach der Lehre hast du zahlreiche Möglichkeiten in die Berufswelt zu starten, z.B.

eine Festanstellung

in den stilvollen Betrieben der Segmüller Collection

Kurse

bei Berufsverbänden, Fach- und Berufsschulen oder höheren Fachschulen

eine verkürzten Grundbildung

Diätkoch / Diätköchin EFZ

Fleischfachmann / -frau EFZ

BäckerIn – KonditorIn – ConfiseurIn EFZ

Restaurationsfachfrau / -mann EFZ

Hotelfachmann / -frau EFZ

eine Berufsprüfung (BP)

Chefkoch / zur Chefköchin mit eidg. Fachausweis

GastrobetriebsleiterIn mit eidg. Fachausweis

eine höhere Fachprüfung (HFP)

dipl. KüchenchefIn

dipl. Gastro-UnternehmerIn

Gemeinschaftsgastronomie-LeiterIn

eine höhere Fachschule

dipl. Hôtelier / -ière – Restaurateur / -trice HF

eine Fachhochschule

Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie

Bachelor of Science (FH) in International Hospitality Management

Master of Science (FH) in Global Hospitality Business