

## JOIN OUR SEGMÜLLER COLLECTION FAMILY

# KOCH / KÖCHIN EFZ

100%, ab August 2025

### 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
- Junges, qualifiziertes Team mit respektvollem Umgang
- Saisonale Future Talents Events & Workshops mit allen Lernenden aus der Firma
- 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

Hast du alle Unterlagen bereit? Wir freuen uns, von dir zu hören!

Wir benötigen deinen Lebenslauf inkl. Foto, deine Schul- und ev. Arbeitszeugnisse sowie ein kurzes Motivationsschreiben.

Gerne kannst du deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an Joëlle Knecht (People & Culture Managerin) an [bewerbung@carlton.ch](mailto:bewerbung@carlton.ch) schicken.



# GOOD TO KNOW

## Lerninhalte

- Angebotsplanung
- Lebensmittelverarbeitung inkl. Mise-en-place, Zubereitung, Garmethoden, Anrichten & Präsentation
- Gestaltungselemente 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 IS YOURS!

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

## eine Festanstellung

in den stilvollen Betrieben der Segmüller Collection mit Unterstützung an Weiterbildungen

## 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