



Lehrstelle als Koch/ Köchin Ausbildungsstart 2026

Arbeitsort: Rehaklinik Zihlschlacht

Wo dein Job Reha macht.

Neuro- und Frührehabilitation mit dem grössten Parkinsonzentrum und dem grössten Angebot an Robotiktherapie der Schweiz. Immer neugierig auf neue innovative Therapien. Das Umfeld in der Rehaklinik Zihlschlacht tut auch den rund 600 Mitarbeitenden gut.

Hier hast du alle Zutaten für Wohlbefinden bei unseren Gästen und dir: Ein geordneter, familiärer Betrieb, regionale Produkte, moderne Menus, viel Wertschätzung und offener Austausch.

Darauf darfst du dich freuen:

- Lernen der Zubereitung von Gerichten und Speisen in der warmen und kalten Küche sowie im Patisserie-Bereich
- Mithilfe bei der Planung des Tagesablaufs
- Lernen und Anwenden der verschiedenen Grundzubereitungsarten wie dämpfen, schmoren, gratinieren, grillieren, sautieren und pochieren
- Wareneingänge sorgfältig auf Qualität, Quantität und Preis kontrollieren
- Mitverantwortung für die Einhaltung der Hygiene und Ordnung in der Küche sowie in den Lagerräumen

Darüber freuen wir uns:

- Abgeschlossene Oberstufe
- Schnupperlehre in unserem Betrieb (5 Tage)
- Freude am Kochen und am Umgang mit Lebensmitteln
- Gute Organisations- und Koordinationsfähigkeiten
- Kreativität, Leistungsbereitschaft und Selbstständigkeit
- Gute körperliche Belastbarkeit
- Freude daran, kunden- und dienstleistungsorientiert zu handeln
- Bereitschaft für Wochenenddienste und Ferienablösung

Das bieten wir:



Unterstützung
bei
Weiterbildung



Anlässe für
Mitarbeitende



Vergünstigtes
Essen



Kostenlos
Parkieren

Darum Rehaklinik Zihlschlacht:

Wir zählen zu den führenden Reha-Spezialisten der Schweiz und sind Teil der VITREA. Für dich bedeutet das viel Abwechslung und interdisziplinäre Zusammenarbeit auf hohem fachlichem Niveau, gleichzeitig auf Augenhöhe. Wenn du also etwas bewegen und beruflich weiterkommen willst, bist du bei uns genau richtig. Denn bei uns können sich alle einbringen.

Jetzt bewerben

Fragen zum Bewerbungsprozess:



Eva Nöh

HR Business Partner
Tel.: +41 71 424 31 26

Fragen zur Stelle:



Fridolin Kobler

Leitung Küche
Gastonomie eidg. FA/ Diätkoch
Tel.: +41 71 424 38 76

Bewerbungen können nur direkt über das Job-Portal übermittelt werden.

