

Lehrstelle Koch EFZ (m/w)

Die Stiftung Lindenhof: Lebensqualität von 0 auf 100.

Kochen Sie leidenschaftlich gerne und möchten Ihr Hobby zu Ihrem Beruf machen? Dann bewerben Sie sich bei uns um eine Lehrstelle für Sommer 2026.

Diese Tätigkeiten begeistern Sie:

- Verpflegung zubereiten
- sorgfältiges dokumentieren der Lernprozesse
- mithelfen bei Banketten und Catering
- Küche und Lagerräume reinigen

Das zeichnet Sie aus:

- Abschluss der obligatorischen Schulzeit im Sommer 2026
- Deutschkenntnisse in Wort und Schrift Niveau B1
- Freude an der Arbeit im Team
- bereit sein für das Umsetzen unserer 4 Werte (Vertrauen, Ehrlichkeit, Kreativität, Verantwortungsbewusstsein)

Unsere Stärke – Ihr Vorteil:

- Sie haben minimale Sozialversicherungsabzüge: Der Abzug für die Krankentaggeldversicherung und die Nichtbetriebsunfallversicherung übernimmt der LINDENHOF. Bei den BVG-Abzügen übernehmen Sie 40 % und der LINDENHOF 60 %.
- Sie erhalten Vergünstigungen auf Dienstleistungen vom LINDENHOF (zum Beispiel Med. Massage, Angebote der Gastronomie, Podologie...) und beziehen Reka-Checks 20 % günstiger.
- Sie trainieren kostenlos in unserem Lindenhof-Fitness.
- Sie parkieren Ihr Auto kostenlos auf unseren Parkplätzen.
- Unser familienfreundlicher Betrieb ermöglicht Ihnen das Angebot der KiTa/Hort zu speziellen Tarifen zu nutzen. Die Kita-Eingewöhnung für Mitarbeitende sowie die Kita- und Hort-Einschreibgebühr für Mitarbeitende sind kostenlos.
- Mit unserem internen und externen Weiterbildungsangebot unterstützen wir Sie auf Ihrem beruflichen Weg.

Wir sind der LINDENHOF:

Der LINDENHOF ist zu einem innovativen Kompetenzzentrum im Gesundheitswesen gewachsen. Die Bereiche Pflege und Betreuung, Spitex, Hotel und Therapiezentrum zählen dazu. Hier verwöhnen wir unsere Gäste mit einer frischen, saisonalen Küche zu fairen Preisen. Angebote wie Mahlzeitendienst, Catering, Bankette, Seminarräume und einen öffentlichen Trakt mit bis zu 250 Sitzplätzen sind weitere Eigenheiten unseres Betriebs. Unsere Dienstleistungen bieten wir auch über die Gemeinde- und Kantons-Grenze hinaus an. Unsere rund 280 Mitarbeitenden stellen bei allem was sie tun eine hohe Qualität sicher.

Ihr Weg zu uns:

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen elektronisch an die Teamleitung HR, Sonja Hofer, Bewerbung@lindenhof-oftringen.ch .

Haben Sie Fragen? Dann zögern Sie nicht Angela Otcovsky, Berufsbildnerin Küche, 062 788 08 08 zu kontaktieren.