

Berufslehre bei der Residio AG

Willkommen

Residio AG steht für ein belebtes, mit sozialen Kontakten reiches Leben in schönem Wohnraum. 230 Mitarbeitende, davon 30 in Ausbildung, begleiten und betreuen 179 Seniorinnen und Senioren in ihrem Alltag. Ein öffentliches Restaurant, ein medizinisches Trainingscenter und weitere Dienstleistungen verhelfen den beiden Häusern Rosenhügel und Sonnmatt zu offenen Begegnungsorten, in welchen ein herzlicher Umgang gepflegt wird.

Wir bieten folgende **Lehrstellen** an:

Köchin / Koch EFZ Küchenangestellte/-r EBA

Sie lernen die Zubereitung von warmen und kalten Gerichten sowie den ganzen Prozess nach moderner Produktionsmethode kennen - von der Bestellung einer Mahlzeit bis zum Anrichten auf dem Teller. Sie nehmen Lebensmittel entgegen, führen die Qualitätskontrolle durch und lagern sie fachgerecht ein oder lassen sie direkt in die Produktion einfließen. Ihr Einsatz bei Banketten und Events bereichern Ihr Tätigkeitsgebiet.

Wir wenden uns an eine lernfreudige Persönlichkeit, welche Freude am Kochen und Umgang mit Lebensmitteln hat. Sie haben die obligatorische Schule abgeschlossen, besitzen eine schnelle Auffassungsgabe und schätzen den Kontakt mit älteren Menschen. Sie arbeiten gerne im Team, zeigen ein hohes Verantwortungsbewusstsein und Ihre Umgangsformen sind gezeichnet von Anstand und Respekt.

Bei Fragen zur Ausbildung hilft Ihnen Theo Lang, Bereichsleiter Küche unter 041 914 22 10 gerne weiter.

Falls Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an: Residio AG, Nadine Portmann, Personalfachfrau, Rathausstrasse 37, 6280 Hochdorf, oder per Email an personal@residio.ch

