

Die Hofmatt liegt oberhalb des Wohlensees mit einer fantastischen Aussicht auf die Berner und Freiburger Alpen und gehört zu der gleichnamigen Stiftung. Wir bieten Menschen mit Pflege- und Betreuungsbedarf ein zu Hause. Wir sind ein modernes Pflegezentrum mit 80 Plätzen, einer spezialisierten Wohngruppe für Menschen mit einer demenziellen Entwicklung und einem Tagestreff. Ein Generationentreff mit Spielplatz und Tieren, rundet das stimmige Angebot für Jung und Alt ab.

Willst du miterleben, wie die Hofmatt als moderner Betrieb Fahrt aufnimmt und aktiv deinen Teil beitragen?

Vielleicht suchen wir ab Sommer 2026 genau dich:

Lehrstelle als Köchin/Koch EFZ

Deine Aufgaben:

- Du hilfst mit bei der Zubereitung von warmen und kalten Speisen sowie Patisserie-Produkten
- Du übernimmst Verantwortung in der Küche und arbeitest nach Anleitung selbständig
- Du hilfst dem Team in allen Bereichen der Küche

Damit punktest du bei uns:

- Du magst Menschen und hast eine herzliche und humorvolle Grundeinstellung
- Du bist hilfsbereit und teamfähig
- Du hast Freude am Kochen und im Umgang mit Lebensmittel
- Du hast einen Sinn für Sauberkeit und Ordnung
- Du bringst gute schulische Leistungen mit

Das triffst du bei uns an:

- Eine sinnvolle Arbeit in einer regional gut verankerten Stiftung mit Herz
- Motivierte Arbeitskolleg:innen, die sich darauf freuen, ihr Wissen mit dir zu teilen und dich zu fördern
- Fortschrittliche Arbeitsbedingungen (u.a. die Kosten für die Lehrmittel übernimmt die Hofmatt, gratis Getränke, Verpflegung für Lernende zum halben Preis)

Interessiert?

Die HR-Verantwortliche, Lilian Laub, freut sich über deine vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Motivationsschreiben und den letzten zwei Zeugnissen an hr@hofmattuettligen.ch. Fachliche Auskünfte zur Lehrstelle erteilt dir gerne Thomas Schmidt, Bereichsleiter Hotellerie, unter der Telefonnummer 031 828 22 38.