



Ein Name im Oberaargau seit 1646, Bären Madiswil. In unserem idyllischen Garten verleihen wir unseren Gästen im Sommer ein Ferienfeeling und dies nicht nur dank der leckeren Speisen auf unserer Karte. Tafeln und tanzen unter Kronleuchtern? Im ersten Stock unsers Hauses lassen sich wunderbare Feste im grossen Stil feiern. Der Kartoffelkeller erstrahlt im Kerzenschein und im Weinkeller fanden schon manche gemütliche Apéros statt. In unseren 11 Hotelzimmer beherbergen wir Gäste aus aller Welt.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams bitten wir ab
Anfang **August 2026** eine Lehrstelle als

Köchin / Koch EFZ

Die Ausbildung

Du absolvierst eine dreijährige Lehre in der Küche und bekommst Einblick in die verschiedenen Arbeitsabläufe und Posten in einer Gastronomieküche. Betreut wirst du in unserem Betrieb nicht nur vom Berufsbildner, sondern auch von den bestehenden Lernenden, was stets zu einem vorteilhaften Wissensaustausch führt. Du geniesst eine praxisorientierte und umfassende Ausbildung – ein idealer Start in deine berufliche Laufbahn.

Dein Profil

- Gute schulische Leistungen
- Hilfsbereit und dienstleistungsorientiert
- Sekundarschule gewünscht
- Sorgfältige und exakte Arbeitsweise
- Belastbar
- Kommunikative Persönlichkeit
- Teamfähig
- Gepflegtes Auftreten

Bist du bereit für deine Lehre in der Gastronomie?

Dann sende uns bitte dein vollständiges Dossier via E-Mail oder Post. Bei Fragen stehen wir dir gerne zur Verfügung und würden uns über ein persönliches Kennenlernen freuen.

Landgasthof Bären AG

Flavia Stutz
Betriebsleiterin
Bären Madiswil

Ramon Stutz
Küchen Direktion
Landgasthof Bären AG

Kevin Reber
Leitung Küche
Bären Madiswil