



Deine Lehre im Bäre Madis

Du liebst es, mit frischen Zutaten zu arbeiten und aus guten Produkten etwas Besonderes zu machen? Dann bist du bei uns genau richtig!

Im **Bäre Madis** ist die Küche ein wichtiger Teil unseres Hauses. Ob im idyllischen Garten, im historischen Saal oder bei gemütlichen Anlässen im Händöpfuchäller, unsere Gäste kommen nicht nur wegen der Atmosphäre, sondern auch wegen des guten Essens. Und genau hier kommst du ins Spiel.

Köchin / Koch EFZ

Während deiner **dreijährigen Lehre** lernst du das Kochhandwerk von Grund auf kennen. Du arbeitest mit frischen Lebensmitteln, bereitest verschiedene Gerichte zu, lernst unterschiedliche Zubereitungsarten kennen und sorgst gemeinsam mit unserem Küchenteam für kulinarische Erlebnisse.

Dabei bist du von Anfang an Teil unseres Teams. Unser Berufsbildner und unsere Lernenden begleiten dich während deiner Ausbildung und stehen dir mit Rat und Tat zur Seite. Du kannst Neues ausprobieren, Verantwortung übernehmen und Schritt für Schritt deine eigenen Fähigkeiten entwickeln.

Das solltest du mitbringen

Du hast Freude am Kochen und an Lebensmitteln, bist kreativ und arbeitest gerne praktisch. Du bist zuverlässig, sorgfältig und behältst auch in hektischen Situationen den Überblick. Teamarbeit macht dir Spass und du bist motiviert, Neues zu lernen und dich weiterzuentwickeln.

Start: August 2027

Lehrdauer: 3 Jahre

Lust auf deine Lehre im Bäre Madis?

Dann freuen wir uns, von dir zu hören! Schick uns dein vollständiges Bewerbungsdossier per E-Mail an gasthof@baeren-madiswil.ch oder per Post.

Du hast noch Fragen? Melde dich gerne bei uns – wir nehmen uns Zeit für dich.

Wir freuen uns darauf, dich kennenzulernen!

Bäre Madis

Ramon Stutz,
Culinary Director