



Das Kantonsspital Nidwalden ist ein modernes 90 Betten-Akutsptal, beschäftigt rund 540 engagierte Mitarbeitende und ist für die erweiterte Grundversorgung verantwortlich. Unsere Küche kocht für Patienten, Mitarbeitende sowie weitere Kunden nach neusten Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft.

Per August 2018 suchen wir eine interessierte Person für die

## LEHRSTELLE KOCH / KÖCHIN EFZ

### IHRE AUFGABEN

Während Ihrer Ausbildung erhalten Sie einen Einblick in die komplexen Abläufe einer modernen Grossküche im Gesundheitswesen. Sie lernen, wie man aus hochwertigen, einheimischen und saisonalen Lebensmitteln schmackhafte und bekömmliche Speisen zubereitet. Der exakte und saubere Umgang mit allen Produkten spielt dabei eine zentrale Rolle. Auch machen Sie erste Erfahrungen mit verschiedenen gesundheitsrelevanten Kostformen und in unserer à la Carte Küche.

### IHR PROFIL

- Erfolgreicher Abschluss der Oberstufe
- Gute Auffassungsgabe und Freude im Team zu arbeiten
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Fähigkeit zur Koordination von Arbeitsabläufen
- Kreativität und Experimentierfreude
- Motivierte, belastbare junge Persönlichkeit

### IHRE CHANCE

Wir bieten Ihnen einen attraktiven Ausbildungsplatz mit spannenden Aufgaben in einem innovativen, zukunftsorientierten Spitalverbund.

Fragen beantwortet Ihnen gerne Herr Ralf Hermann, Küchenchef und Ausbildungsverantwortlicher (Tel. 041 618 10 40).

Detaillierte Angaben zum Unternehmen finden Sie unter [www.ksnw.ch](http://www.ksnw.ch)

**HERZLICH – INDIVIDUELL – PROFESSIONELL**

Kantonsspital Nidwalden  
Personalabteilung  
Ennetmooserstrasse 19, 6370 Stans  
[bewerbungen@ksnw.ch](mailto:bewerbungen@ksnw.ch)

