

## LEHRSTELLEN IM SEEHOTEL WILERBAD

### LEHRSTELLE ALS RESTAURATIONSFACHFRAU/ -MANN AB AUGUST 2025

Es erwarten Dich drei sehr abwechslungsreiche, interessante und spannende Ausbildungsjahre, in denen Du unter anderem folgende Abteilungen durchläufst:

- Servicetechniken
- Weinkunde
- Begrüssung und Verabschiedung der Gäste
- Cocktail mixen an der Hotelbar
- À la carte Service im Schweizer und Thailändischen Restaurant
- Bankett / Catering
- Qualitätskontrolle
- Inventur
- Hygieneverordnung

Ansprechperson: Mandy Oswald, F&B Managerin

Wir freuen uns auf Deine kompletten Bewerbungsunterlagen (Bewerbungsschreiben, Lebenslauf mit Foto und sämtliche Zeugnisse) **per E-Mail an [hr@wilerbad.ch](mailto:hr@wilerbad.ch)** oder gerne auch per Post (Seehotel Wilerbad, Wilerbadstrasse 6, 6062 Wilen am Sarnersee).

### LEHRSTELLE ALS KOCH/ KÖCHIN AB AUGUST 2026

Es erwarten Dich drei sehr abwechslungsreiche, interessante und spannende Ausbildungsjahre, in denen Du unter anderem folgende Abteilungen durchläufst:

- Handhabung und Pflege von Arbeitsgeräten
- Verarbeitung von Lebensmitteln
- Qualitätskontrolle
- Hygieneverordnung
- Menüzusammenstellung
- Schneidetechniken
- Kochverfahren
- Cateringküche
- Schweizer und Thailändische Küche

Ansprechperson: Dirk Renne, Küchenchef

Wir freuen uns auf Deine kompletten Bewerbungsunterlagen (Bewerbungsschreiben, Lebenslauf mit Foto und sämtliche Zeugnisse) **per E-Mail an [hr@wilerbad.ch](mailto:hr@wilerbad.ch)** oder gerne auch per Post (Seehotel Wilerbad, Wilerbadstrasse 6, 6062 Wilen am Sarnersee).