



Truppenkoch

weil Superheld keine offizielle Rekrutierungsfunktion ist

Du bist Koch oder arbeitest in der Lebensmittelbranche?
Dann haben wir das richtige Menu für dich:

Truppenkoch

18 Wochen praktische Ausbildung und Umsetzung der Gemeinschaftsverpflegung

Ausgewiesene Fachleute als Ausbilder

Volle Anrechnung an die Berufserfahrung

Möglichkeit der Weiterbildung zum Küchenchef

Pflege des beruflichen Netzwerkes und Unterstützung bei der Stellensuche

Deklaration:

Wir verwenden vorwiegend Grundlagen der Schweizer Gastronomie und bauen in der Ausbildung auf deinem zivilen Wissen auf.

Du bist ... leidenschaftlich im Umgang mit Lebensmitteln, ein Teamworker, belastbar, offen für Neues ... dann warten wir auf dich!

Deine militärische Laufbahn auf einen Blick

1 Rekrutierung: Du meldest deine Wunschfunktion.
Du erhältst eine Bestätigung mit dem Datum deiner Rekrutenschule.
Bitte beachte: Der Standort deiner Rekrutenschule kann noch ändern.
Falls du deinen Dienst in einer anderen Sprachregion leisten möchtest, teile dies bei der Rekrutierung unbedingt mit!

2 Mit dem Marschbefehl wird dir spätestens 6 Wochen vor Beginn deiner Rekrutenschule auch dein definitiver Standort mitgeteilt.

3 In den ersten Wochen deiner Rekrutenschule absolvierst du den Fachkurs für Truppenköche am Ausbildungszentrum Verpflegung in Thun.

4 Du absolvierst deinen Dienst an deiner Stammschule.
Die Produktion der Mahlzeiten für deine Kameraden bestimmt weitgehend deinen Tagesablauf.
Wenn du Truppenkoch bleibst, wirst du am Ende deiner Rekrutenschule in eine Einheit eingeteilt, mit der du deine Wiederholungskurse leisten wirst.
Und falls du geeignet bist für die Weiterbildung zum Küchenchef...

5 In deiner Einheit bist du für das kulinarische Wohl deiner Kameraden während der Wiederholungskurse verantwortlich.
Falls deine geplante Dienstleistung nicht mit deiner zivilen Anstellung vereinbar sein sollte, finden wir für dich den passenden Einsatz auch bei einer anderen Einheit oder auf einem Waffenplatz.
Für deine gesamte Dienstdauer in der Armee wirst du immer dieselbe Ansprechperson haben, die mit dir deine Dienstleistungen plant.
Nutze auch die Zeit in den Wiederholungskursen um dein berufliches Netzwerk weiter auszubauen!

Wenn du Interesse hast, die Weiterbildung zum Küchenchef zu absolvieren, musst du dies unbedingt deinem Ausbilder melden!

... wirst du noch während der Rekrutenschule für den Fachkurs für Küchenchefkandidaten am Ausbildungszentrum Verpflegung in Thun aufgeboten.
Hier entscheidet sich, ob du für die Unteroffizierschule vorgeschlagen wirst.

Wenn du den Vorschlag erhältst, trittst du am Ende der 16. Rekrutenschulwoche in die Unteroffizierschule für Küchenchefs am Ausbildungszentrum Verpflegung in Thun über.

Nach erfolgreichem Abschluss der Unteroffizierschule übernimmst du deine eigene Küche und trittst in die Fussstapfen deiner Vorgänger.
Du bist für das Wohlergehen deiner Kameraden wesentlich mitverantwortlich und trägst massgeblich zur guten Moral deiner Truppe bei!
Am Ende deines praktischen Dienstes als Küchenchef wirst auch du in eine Einheit eingeteilt.

1 Jahr später

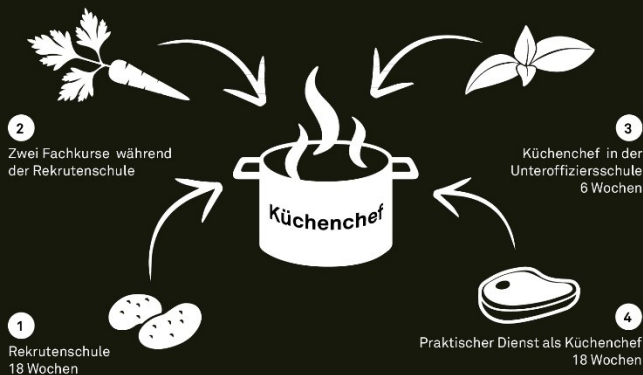


Soldat Truppenkoch Martin Amstutz

Gewinner 2017 HUG, Creative Tartelettes Contest / Commis für die Schweiz am Bocuse d'Or 2019

«Ich habe viel im Bereich Zusammenarbeit mit anderen Kollegen aus Nicht-Kochberufen profitiert. Meine Berufserfahrung wurde in der Vorbereitung der Kochlernenden für die Prüfungen voll miteinbezogen. Ich wurde während 4 Wochen als «Küchenchef» eingesetzt und es war sehr lehrreich im Bereich Bestellungen sowie der Organisation einer kleinen Gruppe.»

Küchenchef – Wachtmeister



Weitere Informationen zur Ausbildung

Ausbildungszentrum Verpflegung
Tel. 058 468 32 10
www.armee.ch/kuechenchef

Weitere Informationen zum Einsatz als Truppenkoch

Fachbereich Verpflegung
Tel. 058 462 30 84
www.armee.ch/verpflegung

Anerkannt von:

Starte deine Karriere jetzt

Der erste Schritt zur Weiterbildung

- 1 Du absolvierst die Rekrutenschule als Truppenkoch auf einem Waffenplatz.
- 2 Du bestehst den Fachkurs für Truppenköche und den Fachkurs für Küchenchefkandidaten.
- 3 Du verlässt die Rekrutenschule nach 16 Wochen und absolvierst die 6-wöchige Unteroffizierschule in Thun.
- 4 Du führst während 18 Wochen deine eigene Küche.

Mehrwert der Weiterbildung zum Küchenchef

Du genießt eine praxisorientierte Ausbildung bei vollem Lohn und guten Sozialleistungen.
Du erhältst einen im Zivilen anerkannten Ausweis als Berufsbildner.
Du hast die Möglichkeit, Zertifikate im Bereich der Führungsausbildung (Leadership / SVF) zu erreichen.
Du nimmst einen Bildungs- und Kompetenznachweis mit, der deine erworbenen Fähigkeiten ausführlich beschreibt.