



Wir sind ein aufgestelltes Team, welches mit Herzblut nach gemeinsamen Erfolgen strebt. Wir arbeiten zusammen auf Augenhöhe und pflegen einen respektvollen und kollegialen Umgang.

Per 01.07.2024 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Koch/Köchin EFZ 100%



Unser Angebot:

- Eine interessante und vielseitige Tätigkeit
- Ein aufgestelltes und engagiertes Team
- Moderne Benefits (z.B. internes Weiterbildungsangebot, gratis Parkplätze, 5 Wochen Ferien / ab 50 Jahre: 6 Wochen, gratis Pausengetränke und Znüni, diverse Prämien)

Dein Beitrag:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin EFZ
- Mehrjährige Berufserfahrung und Leidenschaft für den Kochberuf
- Kenntnisse in der Diätetik und Führungserfahrung von Vorteil
- Hohe Flexibilität und Bereitschaft zu Wochenenddiensten
- Teamfähigkeit und Belastbarkeit
- Angenehme Umgangsformen
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Folgende Aufgaben warten auf dich:

- Du bereitest unter Berücksichtigung unserer Ernährungsrichtlinien gesunde, saisonale und ausgewogene Gerichte für unsere Bewohnenden, Mitarbeitenden und für unsere auswärtigen Gäste zu
- Du trägst zur Einhaltung und Umsetzung der ISO- und HACCP-Richtlinien bei
- Du führst eigenverantwortlich die dir zugewiesene Arbeiten, unter Einhaltung der geltenden Qualitäts-, Hygiene- und Sicherheitsstandards
- Du übernimmst die Tagesverantwortung und überwachst die Lagerbestände
- Du unterstützt das Team bei Banketten

Dein Weg zum beruflichen Glück in einem vielseitigen und motivierenden Arbeitsumfeld:
bewerbung@sattelbogen.ch

Fragen sind willkommen:

Florian Habegger
Leiter Verpflegung
Mitglied der Geschäftsleitung
Direktwahl: Tel. 071 424 03 06

