

Für den Bereich Gastronomie suchen wir nach Vereinbarung eine dienstleistungsorientierte, fachkompetente und engagierte Persönlichkeit als

Koch/Köchin oder Diätkoch/ Diätköchin 50-80%

Ihr Aufgabengebiet:

- Herstellen von kalten und warmen Speisen sowie Sonderkostformen
- Mitverantwortung für eine ausgewogene und schmackhafte Verpflegung für die Bewohnenden
- Mitverantwortung für ein abwechslungsreiches und marktfrisches Angebot im Restaurant
- Mitarbeit auf allen Posten
- Mitarbeit bei Banketten und Anlässen
- Mitverantwortung bei der Ausbildung der Lernenden

Sie bringen mit:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin EFZ
- Ausbildung als Diätkoch/-köchin von Vorteil
- Erfahrung in der Heimgastronomie von Vorteil
- Selbständige und zuverlässige Arbeitsweise
- Bereitschaft zur Mitgestaltung und Umsetzung neuer Arbeitsprozesse
- Teamfähigkeit
- Bereitschaft auch an Wochenenden und Feiertagen zu arbeiten

Wir bieten:

- Vielfältiges, dynamisches Arbeitsumfeld in einem kollegialen Team
- Gute Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen
- Die Möglichkeit an Neuerungen mitzuwirken
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Attraktive Arbeitszeiten im Tagesbetrieb ohne Zimmerstunde
- Überobligatorisches BVG, Krankentaggeldversicherung sowie weltweiter Privatversicherungsschutz bei Unfall, kostenlose Parkplätze

Sie sind eine fröhliche, offene und begeisterungsfähige Person, die mit viel Freude und Liebe zum Detail eine hohe Dienstleistung erbringt. Ein einfühlsamer und verständnisvoller Umgang mit betagten und pflegebedürftigen Menschen ist für Sie eine Selbstverständlichkeit

Interessiert?

Bei Fragen zu dieser Stelle gibt Ihnen Herr Marcel Schilliger, Bereichsleiter Gastronomie, unter der Nummer 052 234 85 45 Auskunft. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an: bewerbung@altersheim-st-urban.ch

Koch bei Sture Bock GmbH/ Restaurant Sonne Klosters

Einführung:

Das Restaurant Sonne ist ein renommiertes, rustikales und gemütliches Restaurant in der Schweiz im schönen Klosters, das auf der Suche nach einem erfahrenen Koch ist, der unser Team verstärkt.

Verantwortlichkeiten:

- Zubereitung und Präsentation von hochwertigen regionalen Gerichten nach unseren Rezepten
- Einhalten der Hygiene- und Sicherheitsstandards in der Küche
- Bestellung und Lagerung von Lebensmitteln und Zutaten
- Überwachung der Küchenaktivitäten und Unterstützung des Küchenteams
- Entwicklung neuer Menüs und Spezialitäten

Anforderungen:

- Ausbildung als Koch/Köchin oder vergleichbare Qualifikation
- Erfahrung in der Zubereitung von hochwertigen regionalen Gerichten
- Gute Kenntnisse der Lebensmittelhygiene und -sicherheit
- Teamfähigkeit und Belastbarkeit
- Kreativität und Leidenschaft für die Gastronomie

Wenn DU Interesse an dieser Position hast und Teil unseres Teams werden möchtest, sende ganz einfach deinen Lebenslauf und ein Anschreiben an die bewerbung@sonneklosters.com

Der Gastro-Anzeiger ist zum verkaufen!

Gastro-Anzeiger

EINMALIGE GELEGENHEIT! Verwirkliche deinen Traum!

- ➔ Adressliste mit fast 500 Kunden vorhanden
- ➔ Übernehmen und sofort starten!
- ➔ Ideal für einen Vollblutverkäufer.

Interessenten melden sich unter bei:

Gastro-Anzeiger GmbH

Läubrig 1, 5306 Tegerfelden

info@gastro-anzeiger.ch

Tel. 056 245 59 09

Um die neu entstehenden Angebote des Backshops, des Selbstbedienungsrestaurants mit 95 Plätzen und die Vermietung von Seminar-Räumen und Sälen konzeptionell und personell optimal aufzustellen und zu führen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine innovative Macher-Persönlichkeit als

Abteilungsleiter Gastronomie 90-100% (alle)

Ihre Aufgaben

- Aufbau und Führung einer Abteilung von ca. 13 Fachmitarbeitenden (direkt und indirekt geführt) in verschiedenen Teams
- Mitentwicklung des Gastro-Konzepts und Mitgestaltung der Flächen
- Hauptverantwortlich für die Eröffnung per Mai 2024 und fortfolgender Gastro-Betrieb, inkl. Budgetverantwortung
- Auftragsakquise, Kundenbetreuung und verkaufsfördernde Massnahmen
- Straffes Kosten- und klares Qualitätsmanagement aller Teams

Ihr Profil

- Systemgastronomiefachperson EFZ oder vergleichbar mit Führungserfahrung
- Sehr selbständig, ideenreich, lösungsorientiert und mit Mut zur Lücke
- Unternehmerisches Denken kombiniert mit hohen Gastgeberqualitäten
- Freude am Umgang mit Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung, Erfahrung in agogischen oder sozialpädagogischen Arbeitssettings von Vorteil

Es erwarten Sie ein abwechslungsreiches und spannendes Aufgabengebiet, ein moderner, attraktiver und gut erreichbarer Arbeitsplatz, ein motiviertes, freundliches und engagiertes Team sowie eine grosszügige Arbeitgeberbeteiligung an Sozialleistungen. Ein grosser Handlungsspielraum und die Möglichkeit eigenverantwortlich zu arbeiten, runden unser Angebot ab.

Möchten Sie gerne ein Teil unserer Wisli-Familie werden und diese wichtige und interessante Aufgabe übernehmen? Dann freuen wir uns sehr über die Zusendung Ihrer vollständigen Bewerbung mit Angabe Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins per Mail an: bewerbungen@wisli.ch

Für weitere Fragen steht Ihnen Herr Martin Bieber, Geschäftsführer gerne zur Verfügung. Sie erreichen uns unter der Telefon-Nr. 043 411 46 41, wir freuen uns auf Sie!