Die Stiftung FARO begleitet und betreut erwachsene Menschen mit kognitiven und/oder psychischen Beeinträchtigungen. Wir setzen uns dafür ein, dass Menschen mit Beeinträchtigungen, insbesondere auch Menschen mit herausforderndem Verhalten, einen Platz in der Gesellschaft erhalten.

Unser Gastronomie-Team sucht per **01. Januar 2026 oder nach Vereinbarung eine/n**

Köchin / Koch mit agogischem Auftrag 100 %

Ihre Aufgaben

- Mitverantwortlich in der Produktion von kalten und warmen Speisen, sowie von Süssspeisen
- Mitarbeit und auch mitverantwortlich bei der Sicherstellung des operativen Tagesgeschäfts in der Cafeteria und operative Mithilfe im Buffet-/Servicebereich, bei der Menüausgabe und Kassenbedienung
- Mithilfe in der Planung und Organisation der Vorproduktion sowie die Belieferung und die Logistik für die diversen Standorte
- Mitverantwortlich für die Berufsbildung im Bereich Küche
- Bereitstellen der für die Klienten sinnvollen und strukturierten Arbeitsabläufe gemäss individuellen Entwicklungszielen sowie deren Einführen, Anleiten und Begleiten bei der Aufgabenerfüllung
- Unterstützung bei der Menüplanung und beim Wareneinkauf
- Mitverantwortlich und Mithilfe bei der Produktion und Durchführung von internen und externen Kundenveranstaltungen, zB. Apéros, Bankette
- Allgemeine administrative Arbeiten

Ihre Qualifikation

- Abgeschlossene Berufslehre als Köchin/Koch EFZ
- Mehrjährige Berufs- und Küchenerfahrung
- Bereitschaft mit Menschen mit Beeinträchtigung zusammenzuarbeiten
- Ausbildung zum Berufsbildner von Vorteil
- Fähigkeit, wirtschaftliches und soziales Denken und Handeln zu verbinden
- Psychische und physische Belastbarkeit und Dienstleistungsbereitschaft
- Hohe Sozialkompetenz sowie kontaktorientierte und kommunikative Persönlichkeit
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Einsatzflexibilität
- Hohe Selbständigkeit und eigenverantwortliches Handeln
- Gute EDV-Anwenderkenntnisse
- Fahrausweis Kat. B

Unser Angebot

Diese abwechslungsreiche und interessante Arbeit ermöglicht eine vertiefte Auseinandersetzung mit unterschiedlichen Persönlichkeiten und Bedürfnissen. Ein professionelles Umfeld mit einem internen agogischen Fachsupport und Möglichkeiten zur Weiterentwicklung sind uns sehr wichtig. Sie haben die Möglichkeit, Ihren Arbeitsalltag in unserem Tagesbetrieb von Montag bis Freitag aktiv zu gestalten sowie Ihre Ideen in ein motiviertes Team einzubringen und umzusetzen. Eine angenehme Arbeitsatmosphäre sowie vorteilhafte Anstellungsbedingungen runden unser Angebot ab.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Manuel Baumann, Leiter Gastronomie, oder **Antonio Lai**, Gruppenleiter, stehen für weiterführende Fragen gerne zu Ihrer Verfügung. Sie sind erreichbar unter 056 46 39 39.

Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung!