

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 2025 oder nach Vereinbarung eine/n

Fachmitarbeiter/in Küche Spitzmatt mit Agogik (m/w) 100%

Ihre Aufgaben

- Mithilfe bei der Sicherstellung des operativen Tagesgeschäfts in der Cafeteria
- Mitverantwortlich in der Produktion von kalten und warmen Speisen sowie von Süssspeisen und Gebäck
- Mithilfe in der Planung und Organisation der Vorproduktion sowie die Belieferung und die Logistik für die diversen Standorte
- Mithilfe bei der Menüplanung
- Operative Mitarbeit im Buffet-/Servicebereich und bei der Menüausgabe, Kassenbedienung
- Sie sind mitverantwortlich für die internen und externen Kunden- und Gästeanlässen und bei gelegentlichen Sonderanlässen abends und am Wochenende sind sie flexibel einsetzbar
- Stellvertretung für das operative Tagesgeschäft in Abwesenheit der Gruppenleitung
- Agogische Verantwortung für Klientinnen und Klienten an geschützten Arbeitsplätzen und Beruflichen Massnahmen im Bereich Gastronomie und Unterstützungsleistungen für andere Abteilungen im Bereich Betriebe in Zusammenarbeit mit dem Fachbereich Agogik und Soziales
- Bereitstellen der für die Klientinnen und Klienten sinnvollen und strukturierten Arbeitsabläufe gemäss individuellen Entwicklungszielen sowie deren Einführen, Anleiten und Begleiten bei der Aufgabenerfüllung

Ihre Qualifikation

- Abgeschlossene Berufslehre als Köchin/Koch EFZ
- Mehrjährige Berufs- und Küchenerfahrung
- Aus- / Weiterbildung in Arbeitsagogik sowie als Berufsbildner/in
- 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

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 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 Hotellerie, steht für weiterführende Fragen gerne zu Ihrer Verfügung. Er freut sich auf Ihren Anruf unter **079 413 35 78**.

Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung!