

Wir suchen per **01. Juli 2026** oder  
nach Vereinbarung eine/n

## **Chef de Partie / Diätkoch** **80% (w/m)**

### **Das Beste aus zwei Welten. Moderne Medizin und erstklassige Hotellerie.**

In einem dynamischen Umfeld, das von Wertschätzung und Innovationsgeist geprägt ist, arbeiten interdisziplinäre Teams aus den Bereichen Medizin und Hotellerie Hand in Hand. So entsteht ein spannender Diskurs im täglichen Arbeitsumfeld. Wir schaffen Raum für individuelle Bedürfnisse und bieten attraktive Anstellungsbedingungen.

### **IHRE AUFGABEN UND PERSPEKTIVEN**

- Selbstständige Organisation des Postens
- Vorbereitung des täglichen Mise en Place
- Sicherstellung höchster Speisequalität, Zubereitung und Ausgabe der Speisen im Mittags- / und Abendgeschäft
- Umsetzung der medizinischen Verordnungen sowie Bedürfnisse der Gäste und Patienten erkennen (Allergien, Diäten, etc.)
- Selbstständiges Aufgeben von Bestellungen sowie Menüplanung der Diätküche
- Mitwirkung bei der Ausbildung der Lernenden sowie Schulung der Mitarbeitenden
- Koordinationsgespräche mit unserer Ernährungsberatung führen
- Beratungsgespräche mit Patienten führen
- Mitverantwortlich für die Hygiene in der Küche

### **IHR PROFIL**

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin/Koch EFZ, Diätköchin/Diätkoch zwingend
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Hotellerie oder in Gesundheitseinrichtungen
- Selbstständige, belastbare und zuverlässige Persönlichkeit mit Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen

### **DARAUF DÜRFEN SIE SICH FREUEN**

- Wertschätzende Arbeitsatmosphäre in einem interdisziplinären Team
- Zusammenarbeit in einem motivierten und kompetenten Team
- Gute Einführung ins neue Aufgabengebiet durch das bestehende Team
- Spannende und selbstständige Arbeit mit Qualitätsprodukten und modernen Arbeitsgeräten
- Gastronomisches Fachwissen und ein motiviertes Team
- Keine Zimmerstunde
- Attraktive Arbeitszeiten, 4-Tage Modell
- Kostenlose Mitarbeitenden-Parkplätze, 5 Wochen Ferien, Mitarbeitenden-Kantine, Berufsbekleidung und Wäscheservice

Fühlen Sie sich angesprochen? Bitte senden Sie uns Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen über das Bewerbungsformular oder auf [jobs@oberwaid.ch](mailto:jobs@oberwaid.ch). Für inhaltliche Fragen steht Ihnen [Herr Daniel Brunner, Küchenchef](mailto:daniel.brunner@oberwaid.ch) unter [daniel.brunner@oberwaid.ch](mailto:daniel.brunner@oberwaid.ch) gerne zur Verfügung.

Frau Anita Schegg  
Personalfachfrau  
[jobs@oberwaid.ch](mailto:jobs@oberwaid.ch)