

Wir suchen Verstärkung für unser Küchenteam!

Koch/Köchin 80-100% EFZ

Stelleneintritt: 01.01.2027

Ihre Aufgaben

Tagesverantwortung

Alle Posten professionell abdecken

Produktion und Qualitätskontrolle sowie Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufs

Umsetzen des internen Hygiene- und Entsorgungskonzeptes sowie Mitverantwortung für Sauberkeit und Ordnung an den Arbeitsplätzen

Prüfen der angelieferten Waren auf Menge und Qualität

Mitarbeit bei der Durchführung von internen und externen Anlässen

Mitausbildung der Lernenden

Ihr Profil

Eine abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch EFZ

Ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein, Affinität und Leidenschaft für frische Küche und hochwertige Lebensmittel

Muttersprache Deutsch oder sehr gute Deutschkenntnisse

Tätigkeit in vergleichbarer Institution (Gesundheitswesen, Alterspflege, o.Ä.) von Vorteil

Betriebswirtschaftliches Denken

eine teamfähige, zuverlässige, flexible und belastbare Persönlichkeit

eine selbständige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise

ein hohes Maß an Verlässlichkeit, Loyalität, Entscheidungsfreude und Empathie

die Bereitschaft, auch an Wochenenden und Feiertagen zu arbeiten

Führerausweis der Kategorie B

Freude an der Zusammenarbeit im Team und am Kontakt mit unseren Bewohnenden

Wir bieten

ein interessantes, abwechslungsreiches und modernes Arbeitsumfeld

eine Einarbeitungsphase durch ein offenes und motiviertes Team

prozessorientierte Organisationsstrukturen
attraktive und zeitgemässe Anstellungsbedingungen
Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
und vieles mehr!

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an:

Frédéric Sturm

gastronomie@seevida.ch