

Mit Sicht auf die Bergkulisse am tiefblauen Thunersee, bietet das Alters- und Pflegeheim Seegarten 47 Menschen ein familiäres Zuhause. Seit 40 Jahren sind wir ein kompetenter Ansprechpartner, wenn es um Altersfragen geht. Für unsere Heimwohnenden, Besucher und Gäste sowie für unsere Mitarbeitenden, bietet unser hauseigenes, öffentliches Bistro «Nimm dr Zyt» ein abwechslungsreiches, saisonales und zeitgemässes Verpflegungsangebot.



Zur Ergänzung unseres motivierten Küchen-Teams suchen wir per 1. Februar 2025

Köchin / Koch EFZ, Stv. Teamleiter/in

Beschäftigungsgrad: 80 - 100 %

Ihr Aufgabengebiet:

Durch ihr berufsspezifisches Fachwissen, Ihre selbstständige, saubere und professionelle Arbeitsweise, unterstützen Sie unsere Küchencrew bei der Zubereitung der täglichen Mahlzeiten nach den Kriterien frisch, saisongerecht und abwechslungsreich. Grossen Wert legen Sie auf höchste Qualität bei der Zubereitung und Präsentation der Speisen. Sie arbeiten gerne in der warmen sowie in der kalten Küche. Sie arbeiten in zwei unterschiedlichen Schichten, wo Sie für einen reibungslosen Mittags- oder Abendservice verantwortlich sind. Mit Inspiration und Sachkenntnis berücksichtigen Sie die besonderen Bedürfnisse unserer Heimbewohnenden und externen Gäste, wie z.B. spezielle Kostformen und Diäten.

Sie übernehmen die Stellvertretung der Teamleiterin Küche bei deren Abwesenheit. Im Zuge dieser Rolle sind Sie für die personelle sowie organisatorische Führung der Küche verantwortlich. Sie unterstützen sie bei der Organisation und Durchführung von Spezialanlässen und Banketten sowie beim Einkauf und Lagerhaltung von Lebensmitteln.

Ihr Profil:

Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung als **Koch / Köchin EFZ** und mehrjährige Berufserfahrung mit. Die Ausbildung als Diätkoch / Diätköchin EFZ ist von Vorteil. Selbständiges und strukturiertes Arbeiten ist für Sie selbstverständlich. Das Gästewohl hat für Sie einen hohen Stellenwert. Die Zubereitung einer altersgerechten, abwechslungsreichen und saisongerechten Verpflegung bereitet Ihnen Freude. Sie sind fähig sich nach den unterschiedlichen Kundenbedürfnissen auszurichten (Heimbewohnende, Mitarbeitende, externe Kunden wie Kindertagesstätte sowie Gäste vom Bistro). Sie stellen einen hohen Anspruch an die Dienstleistungsqualität sowie an die Hygiene. Zudem sind Sie teamfähig und behalten auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf. Für unseren Lernenden stellen Sie eine Vorbildfunktion dar und helfen aktive bei der Ausbildung mit. Sehr gute Deutschkenntnisse (mündlich und schriftlich) runden ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen...

- Verantwortungsvolle und vielseitige Aufgabe
- Ein motiviertes, gut eingespieltes Küchenteam
- 7-Tage-Betrieb mit geregelten Arbeitszeiten
- Arbeitsplatz in einem innovativen und nachhaltigen Betrieb
- Lohn nach kantonalen Richtlinien
- Gute Sozialleistungen (z.B. zahlen wir dir bei der Pensionskasse 55%)
- Bezahlte Umkleidezeit, Sonntagszulage
- Fortschrittliche Tools wie Mitarbeiter App, bargeldloses Zahlssystem, elektronische Zeiterfassung



Haben Sie Fragen dazu?

Aline Bieri, Teamleiterin Küche, Tel. 033 244 16 16, beantwortet diese gerne.

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung direkt via Webseite, per Mail oder Post an:

h.schlapbach@seegarten-huenibach.ch

Alters- und Pflegeheim Seegarten, Personaldienst, Platanenweg 1, 3626 Hünibach

Weitere Informationen finden Sie unter: www.seegarten-huenibach.ch