

Beschreibung	Datum
<input type="checkbox"/> Bewerbung abgeschickt	
<input type="checkbox"/> Vorstellungsgespräch	
<input type="checkbox"/> Zusage <input type="checkbox"/> Absage	

Inserat vom: Friday, 13. May 2022

 Egg bei Zürich  Festanstellung 70% - 100%  Mitarbeiter

Wir sind eine Institution mit nachhaltig-regenerativer Ausrichtung für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung im Zürcher Oberland. Für die stellvertretende Führung unserer gutbürgerlichen Küche suchen wir als stellvertretenden Küchenchef einen

Koch (m/w) 70-100 %

Ihre Aufgaben:

Sie sind verantwortlich für die Zubereitung der schmackhaften und optisch ansprechenden Mahlzeiten bei Abwesenheit des Küchenchefs. Mit Freude und Talent gestalten Sie den Küchenalltag, der auch die Mitgestaltung der Menüplanung, das Bestellwesen sowie diverse Kontrollfunktionen nach ISO umfasst. Sie führen ein kleines Team von zwei Hilfsmitarbeitenden, die beim Rüsten und Abwaschen mithelfen und übernehmen die stellvertretende Verantwortung für die Ausbildung unseres Lernenden.

Ihre Voraussetzungen:

Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre und bringen einige Jahre Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung mit. Eine gute Auffassungsgabe, Durchsetzungsvermögen, Einsatzfreude, Belastbarkeit sowie Aufgeschlossenheit gegenüber Neuem gehören zu Ihren Stärken. Sie arbeiten gerne selbständig und eigenverantwortlich. Sie sind transparent in Denken und Handeln und führen Ihren Bereich mit Sorgfalt, Umsicht und Wertschätzung. Sie sind interessiert in einer Küche zu arbeiten, in der Halbfertig- und Fertigprodukte minimiert werden und in welcher mit nachhaltigen, regenerativen Produkten frisch produziert wird. Mit Ihrer frischen und ausgewogenen Küche tragen Sie massgebend zur Lebensqualität unserer Bewohnenden bei.

Unser Angebot:

Ein motiviertes Team und eine verantwortungsvolle Tätigkeit, in der Sie Ihre erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten in eine sinnstiftende Tätigkeit einbringen können, damit unser Programm „Essen mit Genuss und Sinn“ täglich Realität wird.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen reichen Sie bitte über unsere Stellenplattform auf unserer Homepage ein. In Ihrem Motivationsschreiben legen Sie bitte die Gründe für Ihre Bewerbung bei der Rosenau dar, zeigen Ihre Vorstellung von nachhaltiger, gesunder Küche auf und halten Ihre Lohnvorstellung fest. Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Unterlagen.