

Das Alters- und Pflegezentrum Bruggwiesen in Effretikon bietet rund 160 Menschen in der dritten und vierten Lebensphase ein Zuhause. Wir begleiten und unterstützen die Bewohnerinnen und Bewohner unter Achtung ihrer Individualität, Lebenserfahrung und ihrer Fähigkeiten. Unser modernes Zentrum und die Aussenwohngruppe bieten Raum für unterschiedliche Wohnformen und verschiedene spezialisierte Pflege- und Betreuungsangebote. Total beschäftigen wir rund 250 Mitarbeitende.

Für unsere Küche im Restaurant Pura Vida suchen wir Dich!

Das Wohlergehen der Menschen liegt dir am Herzen. Unsere Küche im Tagesrestaurant Pura Vida trägt einen sehr wichtigen Teil zur Zufriedenheit unserer Bewohnenden, externen Kunden und Mitarbeitenden bei. Die Erwartungen dieser Anspruchsgruppen zu übertreffen ist unser Ansporn, zusammen mit unserem motivierten Team. Schätzt du die Arbeit in einem ambitionierten Team? Dann bist du bei uns richtig als

Leitung Küche (a) 100%

Dein Talent hätten wir gerne. Deine Erfahrungen und dein Wissen auch. Und deine Leidenschaft etwas zu bewegen. Das allein zählt und nicht Geschlecht oder sexuelle Orientierung, Alter, Herkunft, Religion oder eine Behinderung. Dafür stehen wir und das (a) im Stellentitel.

Wunschkonzert? Ja, und wenn du dich bei uns engagierst, können wir gemeinsam eine Symphonie spielen.

In diesem spannenden Job

- Führst und organisierst du den gesamten Küchenbereich
- Stellst du mit uns die Weichen für die Zukunft durch die Anpassung der Prozesse
- Bist du verantwortlich für die Planung, Führung, Weiterentwicklung und Qualifizierung der Küchenmitarbeitenden inkl. Unterstützung bei der Lehrlingsausbildung
- Stellst du eine hochstehende Qualität der Speisen sicher (inkl. Diätetik und Kostformen)
- Bist du verantwortlich für eine abwechslungsreiche, saisonale, gesunde und zielgruppengerechte Verpflegung im gesamten Gastronomiebereich (Bewohnende / Mitarbeitende / externe Gäste / Veranstaltungen)
- Verantwortest du die Rezepte Datenbank inkl. eines betriebswirtschaftlichen Wareneinkaufs sowie der Lagerbewirtschaftung mit Inventur
- Arbeitest du aktiv an der Front mit und unterstützt du dein Team im operativen Geschäft
- Bist du verantwortlich für die Sicherstellung der Lebensmittelgesetzgebung sowie der Arbeitssicherheit
- Entwickelst du mit uns die Gastronomie weiter

Was du mitbringst

- Abgeschlossene Grundausbildung als Koch EFZ (vorzugsweise Diätkoch EFZ)
- Abgeschlossene Weiterbildung als Chefkoch / Küchenchef oder vergleichbar

- Mehrjährige Erfahrung in der Heim- sowie öffentlichen Gastronomie
- Mehrjährige Erfahrung im Führen einer Grossküche inkl. Teamentwicklung
- Erfahrung und Freude an der Ausbildung von Lernenden (Berufsbildner-Ausweis)
- Erfahrung in der Prozessumstellung mit Nutzung von modernen Produktionsprozessen
- Betriebswirtschaftliches Denken und unternehmerisches Handeln
- Berufsstolz und Freude am Umgang mit Menschen unterschiedlichen Alters
- Sehr gute Deutschkenntnisse

Das darfst du bei uns erwarten

- Top moderne Kücheninfrastruktur mit den neusten Gerätschaften
- Ein motiviertes Team, welches offen für Neues ist
- Mitgestaltungsmöglichkeiten und Freiraum für deine Ideen
- Dein Arbeitsplatz ist nur gerade fünf Minuten vom Bahnhof entfernt
- Einen fairen und marktkonformen Lohn sowie zeitliche Zuschläge für Wochenend- und Abenddienste
- Umkleidezeit ist in der Arbeitszeit enthalten
- Wir übernehmen 60% der Beiträge in Ihre Pensionskasse und die Kosten für die Krankentaggeldversicherung übernehmen wir ganz
- Höhere Sparbeiträge in der PK bei Teilzeitarbeit, da der Koordinationsabzug angepasst ist
- 100% Lohnfortzahlung während 16, statt 14 Wochen beim Mutterschaftsurlaub und 100 % Lohnfortzahlung während 10 Tagen beim Vaterschaftsurlaub (anstelle von 80%)
- 25 Tage Ferien für alle, 30 Tage ab dem 50. Altersjahr und 35 Tage ab dem 60-igsten
- Dienstaltersgeschenk ab 5 Dienstjahren
- unbezahlter Urlaub (soweit betrieblich möglich)
- Unterstützung im Erwerb von neuen beruflichen Kompetenzen und sehr gute Weiterbildungsmöglichkeiten (Übernahme 90% der Kosten, 100% der Arbeitszeit)
- Weitere Benefits wie gratis Mineralwasser und Äpfel am Arbeitsplatz, 20% Rabatt bei einem privaten Restaurantbesuch, attraktive Verpflegungsmöglichkeit, Gesundheitsförderung (Bike-to-Work, offerierte Sportaktivitäten), 20% Rabatt in der Apotheke, 10% beim Besuch des Coiffeurs, Zugang zu verschiedenen Plattformen, bei welchen du Vergünstigungen aus den Bereichen Shopping, Lifestyle und Anderes erhältst
- Geburtstags- und Weihnachtsgeschenk und immer mal wieder eine Überraschung zwischendurch

Vielleicht ist der «Bewerben-Button» ja dein (und unser!) Schlüssel ins Glück? Wir freuen uns auf jeden Fall, deine Unterlagen zu studieren. Ein Motivationsschreiben ist nicht nötig, deine Leidenschaft und dein Interesse für unsere Küche hingegen schon.

Hast du noch Fragen? Herr Benjamin Schmid, Leitung Hotellerie & Facility Management, gibt dir gerne Auskunft unter 052 355 56 00.