

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

### **Sous Chef (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**

- Unterstützt du die Leitung Küche bei der Führung und Organisation des gesamten Küchenbereichs
- Arbeitest du aktiv an der Front mit und unterstützt das Team im operativen Geschäft
- Bist du mitverantwortlich für die Planung, Führung, Weiterentwicklung und Qualifizierung der Küchenmitarbeitenden.
- Bist du verantwortlich für die Lehrlingsausbildung
- Stellst du eine hochstehende Qualität der Speisen sicher (inkl. Diätetik und Kostformen)
- Bist du mitverantwortlich für eine abwechslungsreiche, saisonale, gesunde und zielgruppengerechte Verpflegung im ganzen Gastronomiebereich (Bewohnende / Mitarbeitende / externe Gäste / Veranstaltungen)
- Bist du mitverantwortlich für die Rezepte Datenbank inkl. eines betriebswirtschaftlichen Wareneinkaufs sowie der Lagerbewirtschaftung mit Inventur
- Bist du verantwortlich für die Sicherstellung der Lebensmittelgesetzgebung sowie der Arbeitssicherheit
- Entwickelst du mit uns die Gastronomie weiter

### **Was du mitbringst**

- Abgeschlossene Ausbildung als Diätkoch EFZ vorzugsweise mit Weiterbildung als Chefkoch
- Erfahrung in der Heim- sowie öffentlichen Gastronomie

- Erfahrung und Freude an der Ausbildung von Lernenden (Berufsbildner-Ausweis)
- Erfahrung im Führen und Entwickeln von Teams
- Betriebswirtschaftliches Denken und unternehmerisches Handeln
- Erfahrung mit modernen Produktionsprozessen (Prozessoptimierung)
- 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.