

https://barbara-keller.ch/job/alleinkoch_alleinkoechin_100/

Beschreibung

Die Institution Barbara Keller (IBK) fördert Menschen mit einer Beeinträchtigung in ihrer Entwicklung, Eigenständigkeit und Lebensqualität. In unserem modernen und hellen Haus in Binz bei Maur und in unserem schönen Altbau in Küsnacht wohnen, leben, lernen und arbeiten wir als Gemeinschaft. Unsere Klientinnen und Klienten finden bei uns einen familiären Rahmen für ein möglichst selbstbestimmtes und unabhängiges Leben.

Das Team Gastronomie ist verantwortlich für die Produktion von sämtlichen Mahlzeiten für die Lernenden, Mitarbeitenden und Bewohnenden der IBK. Dabei achten wir auf abwechslungsreiche und ausgewogene Menüpläne. Zudem planen und organisieren wir Anlässe und Verpflegungsservices auf Anfrage für externe Kunden.

Für den Bereich Gastronomie suchen wir per **März 2025 oder nach Vereinbarung** eine flexible und engagierte Persönlichkeit in der Funktion als

Alleinkoch/Alleinköchin 100 %

Ihre Aufgaben

- Sie sind verantwortlich für die eigenständige Zubereitung von Mittag- und Abendessen und gewährleisten dabei stets eine hohe Qualität der Speisen
- Sie entwickeln abwechslungsreiche und ausgewogene Menüpläne
- Sie überwachen und verwalten die Lagerbestände und kümmern sich um die Bestellung aller benötigten Lebensmittel und Zutaten, immer im Einklang mit dem vorgegebenen Budget
- Sie stellen sicher, dass alle Hygienevorschriften sowie die Richtlinien zur Lebensmittelsicherheit (HACCP, Lebensmittelhygieneverordnung) eingehalten werden
- Sie sorgen für einen sauberen und ordentlichen Arbeitsplatz in der Küche und sind verantwortlich für die Pflege und Reinigung der Küchengeräte und -utensilien
- Sie planen, überwachen und optimieren Arbeitsabläufe sowie den Zutatenverbrauch, um eine effiziente Ressourcennutzung zu gewährleisten
- Sie arbeiten mit Klienten im geschützten Anstellungsverhältnis zusammen und führen die zugehörige Klienten-Dokumentation
- Sie koordinieren, organisieren und führen externe sowie interne Anlässe in Zusammenarbeit mit dem Teamleiter Gastronomie durch

Ihr Profil

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch EFZ
- Sie besitzen gute administrative und organisatorische Fähigkeiten
- Optimalerweise haben Sie bereits Erfahrung in der Zusammenarbeit mit Menschen mit einer Beeinträchtigung
- Sie sind eine zuverlässige, innovative und geduldige Persönlichkeit
- Sie haben überdurchschnittliche Sozialkompetenzen
- Sie besitzen sehr gute Deutschkenntnisse (mündlich und schriftlich)

Arbeitgeber

Institution Barbara Keller

Arbeitspensum

Vollzeit

Start Anstellung

per sofort oder nach Vereinbarung

Dauer der Anstellung

unbefristet

Arbeitsort

8122 Binz (bei Maur)

Veröffentlichungsdatum

15. Januar 2025

Kontakte

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne **Pascal Specker**, Teamleiter Gastronomie, der Telefonnummer **044 982 15 15**.

Ihre Fragen können Sie auch per Mail [stellen:](mailto:bewerbung@barbara-keller.ch)
bewerbung@barbara-keller.ch

**Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbung!**

Wie bieten

- Eine Tätigkeit mit viel Gestaltungsfreiraum
- Ein abwechslungsreiches und lebendiges Arbeitsumfeld
- Einen modernen Arbeitsplatz sowie zeitgemässe und attraktive Anstellungsbedingungen
- Keinen Abend- oder Wochenenddienst und keine Zimmerstunde
- Ab dem 40. Altersjahr 6 Wochen Ferien, davor 5 Wochen