

Die Hofmatt liegt oberhalb des Wohlensees mit einer fantastischen Aussicht auf die Berner und Freiburger Alpen und gehört zu der gleichnamigen Stiftung. Wir bieten Menschen mit Pflege- und Betreuungsbedarf ein zu Hause. Wir sind ein modernes Pflegezentrum mit 81 Plätzen, einer spezialisierten Wohngruppe für Menschen mit einer demenziellen Entwicklung und einem Tagestreff. Ein Generationentreff mit Spielplatz und Tieren rundet das stimmige Angebot für Jung und Alt ab.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine:n

Sous-chef:in 80–100%

So werden Sie uns unterstützen:

- Stellvertretung des Küchenchefs bei der Führung des Küchenteams.
- Mitverantwortung für eine individuelle, abwechslungsreiche, gesunde und zielgruppengerechte Verpflegung im gesamten Gastronomiebereich
- Mitgestaltung der Angebotsplanung und -entwicklung inklusive Preisgestaltung sowie Pflege und Weiterentwicklung der betrieblichen Rezepturen
- Unterstützung beim Wareneinkauf und Überwachung der Lagerbewirtschaftung
- Sicherstellung und Kontrolle der HACCP-Richtlinien sowie der Qualitätsstandards
- Ausbildung, Betreuung und Förderung unserer Lernenden

Damit punkten Sie bei uns:

- Abgeschlossene Ausbildung Chefköchin/Chefkoch oder Diätköchin/Diätkoch
- Verantwortungsbewusst, zuverlässig und qualitätsorientiert
- Berufserfahrung im Gesundheitswesen von Vorteil
- Teamfähig und Freude an interdisziplinärer Zusammenarbeit
- Wertschätzender und respektvoller Umgang mit unseren Bewohnenden
- Leidenschaft für die Gastronomie

Das treffen Sie bei uns an:

- Eine sinnvolle Arbeit in einer regional gut verankerten Stiftung mit Herz
- Umfangreiche Mitgestaltungsmöglichkeiten
- Fortschrittliche Arbeitsbedingungen
- Gratis Parkplätze

Interessiert?

Die HR-Verantwortliche, Lilian Laub, freut sich über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende E-Mailadresse: hr@hofmattuettligen.ch. Auskünfte über die Stelle erteilt Ihnen gerne Thomas Schmidt, Bereichsleiter Hotellerie, unter der Telefonnummer 031 828 22 38.