



Die Stiftung dreischiibe ist ein innovatives, gemeinnützig soziales Unternehmen. In unserem vielseitigen Dienstleistungs- und Gewerbezentrum in Herisau, St. Gallen und Flawil schaffen wir für Menschen mit psychischer Beeinträchtigung berufliche und persönliche Perspektiven an 220 Arbeits-, Ausbildungs- und Integrationsplätzen. Im Tageszentrum und im Begegnungszentrum fördern wir soziale Integration mit 63 Besucherplätzen.

Unser Café Restaurant sowie das Mitarbeiterrestaurant in Herisau sind Tagesbetriebe und von Montag bis Freitag geöffnet. Wir pflegen eine marktfrische, regionale und saisonale Küche mit einem grossen Frische-Fertigungsgrad.

Zur Unterstützung unseres Gastro-Fachteams in Herisau suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Arbeitsagogen / Arbeitsagogin als Gruppenleiter/in Küche

Pensum 60% an 4 Tagen mit durchgehender Tagesschicht

Ihre Aufgaben

- Menüplanung und Mitgestaltung vom Verkaufsangebot
- Prozessverantwortung in der Produktion sowie im Tagesgeschäft
- Planen und organisieren der Küchenabläufe unter Einbezug der Mitarbeitenden
- Anleiten und Führen von Mitarbeitenden an begleiteten Arbeitsplätzen
- Durchführen von Banketten mit Mitarbeitenden ausserhalb der Öffnungszeiten und auch am Wochenende
- Administrative Arbeiten, Berichte verfassen sowie Bestellungen verwalten
- Einkauf und Lagerbewirtschaftung
- Mitverantwortung bei Kalkulationen und Budgeteinhaltung
- Bereitschaft für mögliche Einsätze am zweiten Standort im Restaurant brogepark in St Gallen-Bruggen
- Qualitätskontrolle von Speisen sowie Einhaltung und Überwachung von HACCP

Ihr Profil

- Ausbildung als Koch/Köchin EFZ mit mind. 5 Jahre Berufserfahrung
- Erfahrung in der À la Carte Küche
- Agogische Zusatzausbildung oder mehrjährige Erfahrung im sozialen Bereich
- Führungserfahrung in kleineren Teams und hohe Sozialkompetenz
- Freude und Begeisterungsfähigkeit am Kochen
- Flexibilität, Einsatzbereitschaft an beiden Standorten, punktuelle Einsätze an Bankettanlässen ausserhalb der Öffnungszeiten abends oder am Wochenende.
- Einfühlungsvermögen und respektvoller Umgang mit Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen sowie die Fähigkeit und Freude zur entsprechenden Förderung
- Gute Anwenderkenntnisse der gängigen MS-Office Programme
- Führerschein Kat. B

Die dreischiibe bietet

- Regelmässige Arbeitszeiten in ganzer Schicht in einem Tagesbetrieb
- Verantwortungsvolle Tätigkeit mit einer hohen Selbständigkeit in einem modernen sozialen Unternehmen
- Zusammenarbeit in einem kompetenten Team
- attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Jonathan Schneider, Bereichsleiter Restaurant Brogepark, St. Gallen und Café Restaurant dreischiibe, Herisau (Tel. 071 272 52 41).

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto mailen Sie bitte an bewerbung@dreischiibe.ch
Frau Käti Kreienbühl, HR Assistentin, dreischiibe, Rosengartenstrasse 3, 9000 St. Gallen