

Ausschreibung



Wir begleiten und unterstützen Menschen mit geistiger und mehrfacher Behinderung an geschützten Arbeitsplätzen und in verschiedenen Wohngruppen.
Wir suchen per 1. April 2024 oder nach Vereinbarung eine

Gruppenleitung Küche

Pensum 40%

Was wir bieten

- Spannender und vielseitiger Arbeitsplatz in einem zukunftsorientierten Arbeitsumfeld
 - Ihre berufliche Perspektive unterstützen wir mit Weiterbildungsmöglichkeiten
 - Abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgaben erwarten Sie
 - Wir leben eine offene Kommunikations- und Feedbackkultur
 - Köstliche Gastronomie mit einzigartigem Ambiente
 - Sorgfältige Einführung in das Aufgabengebiet
 - Arbeitskleidung die intern gereinigt wird
 - Optimale und geregelte Arbeitszeiten
 - Moderne Infrastruktur

Ihre Aufgaben

- Führen und begleiten der Mitarbeitenden und den Lernenden im beruflichen Arbeitsalltag bei der täglichen Zubereitung von 140 Mahlzeiten
 - Ausführen von administrativen Aufgaben wie Tagesplanung und Lieferscheine bearbeiten
 - Selbständige Vor- und Zubereitung aller Speisen in der warmen und kalten Küche
 - Vorschriftsmässige Lagerung und Dokumentation von Lebensmittel nach HACCP
 - Mithilfe bei Eventanlässen

Was Sie mitbringen

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ
 - Unternehmerisches Denken und lösungsorientiertes Handeln zeichnen Sie aus
- Ausbildung im agogischen Bereich (Arbeits- oder Sozialpädagoge) oder die Bereitschaft eine agogische Ausbildung zu absolvieren
 - Freude am Umgang mit Menschen mit Beeinträchtigung im Arbeitsalltag
 - Dienstleistungsorientierung und Teamfähigkeit runden Ihr Profil ab
 - Leidenschaft für die Kochkunst

Ihre Fragen beantwortet die Teamleiter Gastronomie:
Remo Anderegg, Telefon 055 647 44 65

Auf Ihre vollständige Bewerbung per E-Mail freue ich mich sehr:
glarnersteg, Rudolf Litschi, Mühleareal 19, 8762 Schwanden
rudolf.litschi@glarnersteg.ch

www.glarnersteg.ch