

Köchin/Koch EFZ 70% für die Anleitung von Mitarbeitenden mit Unterstützungsbedarf im CO13 Bistro

CO13 ermöglicht Menschen mit Unterstützungsbedarf die berufliche Eingliederung in einem wirtschaftsnahen Umfeld. Wer durch spezifische Massnahmen in den eigenen Ressourcen gestärkt wird, hat bessere Chancen, eine Arbeitsstelle auf dem ersten Arbeitsmarkt zu finden und dadurch die finanzielle Eigenständigkeit zu erlangen. In unseren Kompetenzbereichen Training, Ausbildung und Integration unterstützen und fördern wir die uns anvertrauten Personen auf ihrem beruflichen und persönlichen Weg.

CO13 hat vier Leistungsvereinbarungen mit Bund und Kanton, ist SQS zertifiziert und hat eine IVSE-Anerkennung.

Unser **Bistro** bekocht interne und externe Gäste über Mittag. Die Menüwahl berücksichtigt saisonale und regionale Produkte. Bis auf wenige Ausnahmen werden die angebotenen Produkte in der hausinternen Küche hergestellt und zubereitet. Das Team besteht aus qualifizierten Berufsfachkräften mit Zusatzausbildung in Arbeitsagogik und einer Fachperson der Sozialen Arbeit.

Aufgrund des Weggangs eines Kochs, suchen wir per 01.06.2025 oder nach Vereinbarung eine Köchin bzw. einen Koch EFZ für die Anleitung unserer Mitarbeitenden mit 70 Stellen%.

Ihre Aufgaben

- Leitung der Produktion, des Unterhalts und des Verkaufs im Bistro. Dies beinhalten das Anleiten und die Förderung von:
 - Mitarbeitenden mit Rente
 - Auszubildenden
 - Mitarbeitenden im Integrationsprozess
- Mitproduktion unseres saisonalen und regionalen Angebots
- Planung von Menüplänen, Arbeitsprozessen und Bestellungen
- Sicherstellung des Hygienekonzepts und der Arbeitssicherheit
- Aktive Teilnahme in der Zusammenarbeit der Arbeitsagogischen Prozesse wie:
 - Teilnahme an Sitzungen
 - Falldokumentation
 - Mitarbeit bei der Berichterstattung

Fachliche Voraussetzungen

- Ausbildung als Köchin bzw. Koch EFZ
- Erfahrung in einem arbeitsagogischen Umfeld
- Erfahrung in der Ausbildung von Küchenangestellten EBA und Praktiker:innen Küche PrA

Persönliche Voraussetzungen

- Freude und loyaler Umgang in der Anleitung und Begleitung von Menschen mit Unterstützungsbedarf
- Erfahrung, Geduld und Einfühlungsvermögen bei der Anleitung von 6 – 8 Mitarbeitenden
- Eigenverantwortung und Eigeninitiative
- Teamfähigkeit und Bereitschaft zur Selbstreflexion
- Sie verfügen über die nötige Prise Humor

Das bietet CO13

- Mitarbeit in einem bekannten Betrieb mit positiver und förderlicher Betriebskultur
- Überschaubarer Betrieb mit breitem und differenziertem Angebot
- Gestaltungsspielraum
- Interne und externe Weiterbildung
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- Gute Sozialleistungen
- Lage in schönem Nahraum mit guter Anbindung an den öffentlichen Verkehr
- Arbeitszeiten mehrheitlich Mo. – Fr. von 7:45 – 17:00 Uhr

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, schicken Sie ihre Bewerbung bis spätestens 20. März 2025 an jobs@co13.ch.

Weitere Auskünfte

CO13 Bistro
Stefan Schulz
Colmarerstrasse 13
4055 Basel
061 385 90 73 oder
stefan.schulz@co13.ch