



Die Hofmatt-Gastronomie ist regional bekannt und wird von Bewohnenden, Mitarbeitenden und Gästen sehr geschätzt. Verschiedene Esskulturen sind unsere tägliche Herausforderung. Die Vor- und Zubereitung eines vielfältigen Speiseangebots setzt Teamarbeit und fachmännischen Umgang mit den verschiedenen Lebensmitteln voraus.

Wir suchen auf August 2018 oder nach Vereinbarung

eine Köchin / einen Koch 90%

Wir wünschen uns eine motivierte und engagierte Person, die sich bewusst ist, dass auch sie/er ein Teil des Erfolges ist. Sie tragen gerne Verantwortung, sind es gewohnt selbständig zu Arbeiten und zu organisieren? Dann sind Sie bei uns richtig!

WIR BIETEN IHNEN

- ein motiviertes Küchenteam, in welchem Sie sich einbringen können und ein weitgehend selbständiges organisiertes Arbeiten ermöglicht
- attraktive interne sowie externe Weiterbildungsmöglichkeiten

IHRE AUFGABEN UMFASSEN

- die Zubereitung der täglichen Mahlzeiten für unsere Bewohnerinnen und Bewohner, Gäste und Mitarbeitenden unter Einhaltung der Lebensmittelsicherheit
- die Mitarbeit bei Veranstaltungen und Festen
- die fachkompetente Begleitung von Auszubildenden
- das Sicherstellen der QM-Richtlinien und Arbeitssicherheitsgrundsätzen

SIE HABEN

- eine abgeschlossene Ausbildung EFZ, gutes Fachwissen, Freude am Beruf und einige Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie
- auch in hektischen Situationen einen ruhigen Umgang und gehen mit Begeisterung an neue Herausforderungen heran
- eine genaue und exakte Arbeitsweise und sind sich der neuen Hygienerichtlinien bewusst
- Geduld und verstehen es mit betagten Menschen umzugehen
- gute Umgangsformen und ein gepflegtes Erscheinungsbild

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Für weitere Informationen steht Ihnen Corina Steiger, Küchenchefin, Tel. 041 392 75 75 gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie an das AltersZentrum Hofmatt, Zentrumsleitung, Hofmatt 1, 6353 Weggis oder per E-Mail an: info@hofmatt.org