



Die Integra, die Stiftung im Freiamt, ist ein Unternehmen mit sozialem Auftrag für Jugendliche und Erwachsene mit einer geistigen, körperlichen oder psychischen Beeinträchtigung. Für Menschen mit besonderen Bedürfnissen. Wir legen Wert auf eine ganzheitliche Betrachtungsweise und anerkennen den Anspruch jedes einzelnen Menschen auf eigene Identität und Selbständigkeit.

Freude am gemeinsamen Kochen und Lust, Teil der «Integra-Familie» zu werden? Unser aufgestelltes Küchenteam sucht eine*n

Köchin / Koch 100 %

Ihre Aufgaben

- Verantwortung für die Zubereitung unseres Tagesmenüs für zirka 200 Gäste zusammen mit Klient*innen
- Mithilfe bei der fachgerechten Zubereitung von Gerichten für alle Bereiche (à la carte, Bankette, Selbstbedienung etc.)
- Unterstützung beim Bestellwesen sowie bei der Angebotsplanung
- Einhaltung der Qualitäts- und Hygienestandards

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Köchin / Koch, agogische Erfahrung und/oder Branchenerfahrung von Vorteil
- Hohe Dienstleistungsorientierung und strukturierte Arbeitsweise
- Teamplayer*in
- Bereitschaft zur Übernahme von Abend- und Wochenendeinsätzen

Ihr Mehrwert

Es erwartet Sie ein persönliches, wertschätzendes Umfeld, in dem Sie Ihre Stärken einbringen und die Zukunft mitgestalten können. Wir bieten Ihnen Weiterbildungsmöglichkeiten - auch dank grosszügiger Unterstützung bei Aus- und Weiterbildungen. Die Gesundheit sowie Vereinbarkeit von Privatleben und Arbeit liegen uns am Herzen. Wir bieten eine respektvolle Kultur mit Mitsprache und legen Wert auf Verantwortung, Innovation und Kompetenz.

Kontakt

Spricht Sie diese sinnstiftende Tätigkeit an? Dann freuen wir uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an bewerbung@integrafreiamt.ch. Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an Fabrice Horat, Küchenchef, Telefon 056 619 51 11, www.integrafreiamt.ch