



## Deine Neuausrichtung in einem wertschätzenden Arbeitsumfeld

Gemäss unseren Schöpfungsleitlinien produzieren wir ausgewogene, qualitativ hochstehende Gerichte saisonal und vorzugsweise mit Produkten aus der Region.

### **Wir suchen einen Koch, eine Köchin EFZ / 100%**

#### Die Vorgaben:

- Mitwirken in der täglichen Produktion sowie im gesamten Verpflegungsprozess
- Eigenständige Zubereitung und Fertigstellung der kalten und warmen Küche
- Mitverantwortung für eine altersgerechte, bedürfnisorientierte Verpflegung
- Zubereitung diverser Kostformen gemäss Menüplan und Spezialwünschen
- Beachtung der Qualitäts- und Hygienevorschriften
- Einhaltung der Verwendung saisonaler, frischer und regionaler Produkte
- Übernahme organisatorischer und administrativer Aufgaben
- Aufstiegsmöglichkeit zur Sous Chefin / Sous Chef

#### Wir erwarten:

- Berufslehre als Koch/Köchin EFZ
- Berufserfahrung in einer Heimküche von Vorteil
- Selbständige, saubere und speditive Arbeitsweise
- Freude an der Zubereitung von saisonalen Speisen mit regionalen Frischprodukten
- Gute Deutschkenntnisse (mündlich und schriftlich)

#### Angebot:

- Geregelte Arbeitszeiten
- Eine wertschätzende Zusammenarbeit in einem leistungsfähigen Team
- Wir garantieren eine sorgfältige Einarbeitung
- gute Anbindung an das ÖV-Netz
- Förderung Ihrer Talente
- Ein der Leistung entsprechendes, gutes Gehalt

Sind Sie eine engagiert handelnde, loyale Persönlichkeit? Dann ist unser Interesse gross, Sie kennenzulernen! Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen elektronisch an:

[sr.chantal@klosterbaldegg.ch](mailto:sr.chantal@klosterbaldegg.ch)