

Möchten Sie Ihre neue Tätigkeit im schönen Domleschg verrichten und unsere Bewohnenden, Mitarbeitenden und Gäste mit Ihrer feinen, frisch zubereiteten Schweizer-Küche verwöhnen? Dann sind Sie genau richtig bei uns.

Das Haus Viadi bietet in einem familiären Umfeld 45 Menschen mit Pflege- und Unterstützungsbedarf einen möglichst individuellen und bedarfsgerechten Lebensraum, in dem jeder Mensch wichtig ist. An wunderschöner Lage mit Blick auf den Piz Beverin, sorgen über 80 Mitarbeitende für das Wohl der Bewohnenden.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

eine Küchenchefin / einen Küchenchef 80 - 90%

Unser Küchenteam umfasst insgesamt elf Mitarbeitende

Wir bieten Ihnen

- Ein modernes Arbeitsumfeld, in dem menschliche Werte und Vertrauen gelebt werden. Die Bewohnerinnen und Bewohner stehen dabei im Mittelpunkt unserer Tätigkeit
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Möglichkeit zur Übernahme von Zusatzaufgaben/-Verantwortlichkeiten
- Fünf Wochen Ferien für alle bis und mit 59. Lebensjahr, danach sechs Wochen
- Bezahlte Umkleidezeit
- Gratis Parkplatz und unentgeltlicher Eintritt ins Freibad Thusis
- Ein aufgestelltes Arbeitsteam

Ihr Profil

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung EFZ als Köchin / Koch und haben sich in verschiedenen Diätformen weitergebildet
- Vorzugsweise besitzen Sie mehrjährige Berufserfahrung, wenn möglich in einer leitenden Funktion.
- Sie sind ein Organisationstalent, arbeiten strukturiert, motiviert und lösungsorientiert
- Interdisziplinäre Zusammenarbeit ist für Sie selbstverständlich
- Ihren Beruf üben sie kreativ und mit Leidenschaft aus
- Sie sind eine freundliche Person und mögen den Umgang mit Menschen aller Altersklassen

Ihre Aufgaben

- Sie sind für eine gesunde und ausgewogene Ernährung für die Bewohnenden, Mitarbeitenden und Gäste zuständig. Dies in Einbezug von saisonalen Produkten, aktuellen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen und ärztlich verordneten Kostformen
- Sie sorgen für strukturierte Arbeitsabläufe im Küchenbereich
- Sie organisieren und kontrollieren den Einkauf in der Küche sowie die Warenannahme
- Sie sind verantwortlich für die korrekte Lagerung der Lebensmittel
- Mit dem Küchenteam setzen sie die internen sowie kantonalen Qualitätsrichtlinien um und halten die vorgegebenen Hygienevorschriften ein
- Sie sorgen für die Einhaltung der Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften pflegen einen fachgerechten Umgang mit Einrichtungen und Maschinen
- Sie unterstützen und fördern ihr Küchenteam und bilden Lernende aus
- Sie führen Mitarbeitergespräche und leiten regelmässig Teamsitzungen
- Sie erstellen die Arbeitspläne Ihrer Mitarbeitenden
- Sie wirken mit bei der jährlichen Budgeterstellung des Küchenbereichs

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre vollständige Bewerbung und Sie bald kennenzulernen.

Für Fragen steht Ihnen die Bereichsleiterin Hotellerie, Frau Claudia Ziegler, gerne zur Verfügung. Tel. 081 650 06 14.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie uns bitte per E-Mail an bewerbung@haus-viadi.ch oder per Post zu.