

Der Schärmehof liegt eingebettet im Wohnquartier Schoren im Süden von Thun. Das Alters- und Pflegeheim mit öffentlichem Restaurant ist Teil dieser Überbauung und bietet seinen Bewohnenden ein sicheres und geborgenes Zuhause und den Restaurantkunden ein vielseitiges Verpflegungsangebot.

Koch / Köchin EFZ 80 – 100% im Tagesbetrieb

Das erwartet Sie bei uns

- Tagesbetrieb ohne Zimmerstunde, mit gut eingespieltem Gastroteam
- Beliebtes und gut frequentiertes Restaurant mit Weiterentwicklungsmöglichkeiten

Ihre Herausforderung

- Sie verwöhnen die Bewohnenden und externe Gäste mit frischen, saisonalen Gerichten
- Selbständiges Führen aller Posten ist für Sie eine Selbstverständlichkeit
- Mit dem Küchenchef koordinieren Sie sämtliche Abläufe
- Sie helfen bei der Begleitung und Betreuung von Lernenden mit
- Einhaltung und Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien (HACCP)

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin EFZ
- Sie übernehmen gerne Verantwortung, sind flexibel, qualitätsbewusst und ein zuverlässiger Teamplayer
- Freude und Begeisterung im Umgang mit Lebensmitteln
- Mehrjährige Berufserfahrung im à la Carte- und/oder Bankettbereich
- Erfahrung mit Diätküche, vorzugsweise Ausbildung als Diätköchin/-koch
- Gute Kommunikationsfähigkeit in deutscher Sprache

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Bei Fragen steht Ihnen Claudia Inderwies, Zentrumsleitung Schärmehof per E-Mail claudia.inderwies@bethesda-alterszentren.ch, gerne zur Verfügung.