



Das Alterszentrum Rotenwies ist das behagliche, idyllisch gelegene Zuhause von rund fünfzig betagten Persönlichkeiten. Das Leitungsteam und die rund 70 Mitarbeitenden kümmern sich engagiert um ihr Wohlbefinden. Rund 90 Mahlzeiten bereitet unser Küchenteam täglich für die Bewohnenden, die Spitex und die Schule in Gais zu. Stets frisch, saisonal und abwechslungsreich.

Die heutige Stelleninhaberin nimmt eine neue berufliche Herausforderung an. Als Ergänzung zum bestehenden Team suchen wir daher eine/einen

Köchin/Koch EFZ (50%)

Stellenantritt per 1. Juli 2022 oder nach Vereinbarung

Ihre Aufgaben

- Zubereitung von frischen, abwechslungsreichen, saisonal ausgerichteten und ausgewogenen Mahlzeiten
- Mitverantwortung für die Ausbildung und die Begleitung unserer Lernenden
- Mitarbeit in allen Arbeitsbereichen der Küche

Es erwartet Sie

- ein gut strukturiertes Arbeitsumfeld, wo der Mensch im Mittelpunkt steht
- ein vielseitiger Aufgabenbereich
- ein eingespieltes Team
- die Möglichkeit, sich weiterzubilden

Wir erwarten von Ihnen

- eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ
- Freude am Beruf und am Umgang mit betagten Menschen
- ein gesundes Mass an Eigeninitiative
- aktive, dienstleistungsorientierte Teamarbeit
- Bereitschaft, an zwei Wochenenden zu arbeiten
- Fahrausweis Kategorie B

Wir schätzen Mitarbeitende, die Mitdenken, Ideen einbringen und bereit sind, Verantwortung zu tragen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen per Mail an unseren Leiter Gastronomie, Michael Kröcker (michael.kroecker@azrotenwies.ch). Gerne steht er Ihnen auch für telefonische Auskünfte zur Verfügung (071 791 82 68).