

**Per sofort** oder nach Vereinbarung suchen wir für unseren Standort in Davos eine/n

## Ausbildner (w/m) in Hotellerie und Gastronomie (70% Davos)

Zu Ihren Aufgaben gehört die Förderung der Lernenden am Arbeitsplatz (Hotel). Diese werden in allen gastgewerblichen Berufen von Ihnen im praktischen und theoretischen Bereich unterstützt. Zudem tragen Sie die Verantwortung für die Gesamtplanung der Ausbildung im entsprechenden Fachbereich. Administrative Aufgaben gehören ebenso zu Ihren Tätigkeiten, wie die Koordination mit den Kadermitarbeitenden der Hotels und die Zusammenarbeit mit der Leiterin Ausbildung sowie dem sozialpädagogischen Bereich Wohnen/Freizeit.

### Sie suchen eine neue Herausforderung und...

- verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung und ausreichend Berufserfahrung im Bereich Hauswirtschaft.
- können idealerweise eine abgeschlossene Hotelfachschule vorweisen oder haben sich nach der Grundausbildung im Hotel weitere Fachkenntnisse in den verschiedensten Bereichen der Gastronomie/Hotellerie angeeignet.
- haben von Vorteil pädagogische Erfahrungen in der Ausbildung von Jugendlichen.
- können mit ihrer geduldigen und verantwortungsvollen Art die Lernenden abholen, weiterbringen, fordern und konsequent fördern.

Interessiert und neugierig mehr über La Capriola zu erfahren? Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Email-Bewerbung an:

Stiftung La Capriola, Engadinstrasse 2, 7000 Chur  
silvia-ulber@lacapriola.ch, Tel. 081 530 01 63

**Stiftung La Capriola** www.lacapriola.ch

Die Stiftung Lebensart bietet Hand, Herz und Lebensraum für beeinträchtigte Menschen und Menschen im Alter mit unterschiedlichem Pflegebedarf. Bei uns finden sie erfüllende Arbeit und Beschäftigung, vielseitige Freizeitangebote und eine belebende Wohnumgebung.

Zur Verstärkung unseres Teams in der Gastronomie im Bärau suchen wir nach Vereinbarung eine engagierte Persönlichkeit als

## Jungkoch / Jungköchin 100%

### DEINE AUFGABEN

- Produktion und Fertigung von qualitativ und quantitativ einwandfreien Speisen
- Herstellen und Bereitstellen für den Mahlzeitdienst
- Aufbereiten und Anrichten auf den Abteilungen bei den Bewohnenden
- Zubereiten einzelner Menü-Elemente auf der Abteilung
- Die Klient:innen an den angepassten Arbeitsplätzen und in den beruflichen Massnahmen, mit Wertschätzung und Freude in die Arbeitsprozesse einbeziehen und begleiten

### DEIN PROFIL

- Du hast die Ausbildung als Koch/Köchin EFZ erfolgreich abgeschlossen und verfügst bereits über 1-2 Jahre Berufserfahrung
- Organisationsgeschick, gute Prioritätensetzung, Flexibilität
- Flair und Freude, Menschen mit einer Beeinträchtigung in die Arbeitsprozesse zu integrieren

### DARAUF KANNST DU DICH FREUEN

- Blockdienste von 07:00 - 16:00 oder 10:00 - 19:00 Uhr
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen und Benefits
- Attraktive Sozialversicherungen und moderne Infrastrukturen
- Selbständige Gestaltung des Arbeitsumfeldes
- Möglichkeit zu Fort- und Weiterbildungen

### DEINE ANSPRECHPERSONEN

ZUR BEWERBUNG	ZUR STELLE
Janine Frank	André Gammeter
HR Business Partner	Gesamtleiter Gastronomie Bärau
034 408 24 63	034 408 22 12
info@lebensart.ch	

Wir suchen nach Vereinbarung eine:n

## Abteilungsleiter:in Gastronomie & Hauswirtschaft

### Das sind Ihre Aufgaben

- Leiten und Weiterentwickeln der Bereiche Gastronomie & Hauswirtschaft und Sicherstellen der geforderten Umsetzungsqualitäten
- Kundschaftsakquise und -Pflege für unsere Seminar- und Anlassgastronomie, Verkauf und Organisation von Anlässen
- Sie packen bei Bedarf selbst mit an und unterstützen das Team
- Koordinieren, Durchführen und Abrechnen von internen und externen Anlässen

### Das ist Ihr Profil

- Eidgenössischer Fachausweis in der Hotellerie/Gastronomie, Hotelfachschulabschluss oder eine vergleichbare Weiterbildung
- Erfahrungen in den beschriebenen Aufgabengebieten
- Authentische Führungspersönlichkeit, natürliches Auftreten und ein empathisches Durchsetzungsvermögen
- Belastbare, flexible und verantwortungsbewusste Persönlichkeit
- Interesse an der Zusammenarbeit, Betreuung und Förderung unserer Klient:innen

### Das bieten wir Ihnen

- Eine vielseitige, verantwortungsvolle und sinnstiftende Tätigkeit
- Möglichkeit für Weiterbildungen
- Attraktive Sozialleistungen und Einkaufsvergünstigungen in den eigenen Betrieben

Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Michael Dubach, Geschäftsführer, Tel. 056 675 53 70.

**Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung als pdf-Datei an E-Mail [personal@murimoos.ch](mailto:personal@murimoos.ch)**

Unsere Gastronomie leistet einen wesentlichen Beitrag zum Wohlbefinden unserer Patienten, Mitarbeitenden sowie Besucher und Gäste. Für unseren Culinarium zertifizierten Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen/eine

## Diätkoch / Diätköchin 100%

### Ihre Aufgaben

Unsere Diätküche deckt die Ernährungsbedürfnisse unserer Patientinnen und Patienten ab und bietet eine Vielzahl von Diäten und Kostformen an. Dabei arbeiten Sie eng mit unserer Ernährungsberaterin zusammen und stehen im regen Kontakt mit den Stationen. Sie unterstützen uns in der Ausbildung eines Lernenden und sind bereit, auch in anderen Bereichen der Küche eingesetzt zu werden.

### Ihr Profil

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung zur/zum Diätkoch/Diätköchin EFZ. Einsätze in unserem öffentlichen Café, Bankette sowie spezielle Anlässe sind für Sie eine willkommene Abwechslung, bei denen Sie Ihr Können gerne unter Beweis stellen. Eine hohe Selbständigkeit, Flexibilität und Teamfähigkeit sind für Sie selbstverständlich.

### Unser Angebot

Es erwartet Sie ein angenehmes und kollegiales Arbeitsklima und ein vielseitiges Aufgabengebiet in einer mit moderner Infrastruktur ausgestatteten Küche.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Kurt Kühni, Küchenchef, Tel. +41 71 929 62 91.

**Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung auf [kurt.kuehni@clienia.ch](mailto:kurt.kuehni@clienia.ch)**