

Das Bürgerheim Chur der Bürgergemeinde umfasst 68 Pflegebetten, davon 8 Betten in einer geschützten Wohngruppe für dementiell erkrankte Bewohner/innen. Eine öffentliche Cafeteria sowie ein Mehrzweckraum für interne und externe Anlässe runden unsere Angebote ab. Das Bürgerheim Chur zeichnet sich durch eine gesunde Heimkultur aus, welche den Menschen in den Mittelpunkt stellt.

Infolge Pensionierung des jetzigen Stelleninhabers suchen wir per 01. Juli 2021 oder nach Vereinbarung eine/n

Küchenchef/Küchenchefin mit einem Arbeitspensum von 80 bis 100 %

Ihre Kompetenzen:

- Ausbildung zum Koch EFZ mit entsprechender Weiterbildung zum Heim-Koch, Diätkoch und/oder Chefkoch mit eidg. Fachausweis.
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift, EDV-Anwenderkenntnisse.
- Führungserfahrung (4 unterstellte MitarbeiterInnen).
- Vertiefte praktische und theoretische Kenntnisse, welche den qualifizierten Ansprüchen einer Küche der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie entsprechen.
- Leidenschaft, selbst am Herd zu stehen, sowie Einbringen von Ideen und Rezepturen für die verschiedensten Kostformen.

Wir bieten Ihnen:

- einen attraktiven Arbeitsplatz mit gesunder Betriebskultur, hoher Eigenverantwortung, guten Sozialleistungen und Besoldung gemäss Personalverordnung.
- ein berufliches Umfeld, das von einer wertschätzenden Grundhaltung geprägt ist und Fort- und Weiterbildung zur persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung.
- einen zentral gelegenen und mit öffentlichem Verkehr gut erschlossenen Arbeitsplatz.
- eine grosszügige Ferienregelung (5, 6 oder 7 Wochen - altersabhängig)
- Zulagen an Samstagen, Sonn- und Feiertagen.

Wir setzen Berufserfahrung in den oben erwähnten Aufgaben voraus, ebenso die Fähigkeit zu selbstständigem Arbeiten und die Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten sind weitere wichtige Anforderungen. Als offene und kommunikative Persönlichkeit mit einer hohen Sozialkompetenz pflegen Sie Kontakte zu verschiedenen Anspruchsgruppen. Sie sind motiviert für den vielfältigen Alltag, kombiniert mit der notwendigen Flexibilität und Teamfähigkeit? Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Haben wir Ihr Interesse für diese anspruchsvolle Position geweckt? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen, inkl. Referenzangaben, an:

Bürgerheim Chur, Damian Meienhofer, Heimleiter
Cadonastrasse 64, 7000 Chur, Tel. 081 354 24 02
Damian.Meienhofer@das-buergerheim.ch, www.das-buergerheim.ch

Unser Betrieb besteht aus einem gut frequentierten Restaurant mit Terrasse, Atrium und einem Speisesaal, in dem die Bewohnerinnen und Bewohner der Senioren-Appartements Egghölzli mittags verpflegt und abends Bankette abgehalten werden.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per 1. April 2021 oder nach Vereinbarung einen/e

Koch / Köchin

Sie suchen:

- Eine interessante, vielseitige und verantwortungsvolle Tätigkeit
- Ein motiviertes und eingespieltes Team
- Eine neue Aufgabe, bei der Sie Ihre Erfahrungen einbringen können

Ihre Aufgaben:

- Zubereiten der abwechslungsreichen Menüauswahl für unsere Bewohnenden, Restaurant- und Bankettgäste
- Sicherstellen eines reibungslosen Service
- Einhalten und Umsetzen unseres Hygienekonzeptes
- Mitwirkung bei der Ausbildung der Lernenden und Praktikanten

Ihre Kompetenzen:

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin EFZ
- Erfahrung auf allen Posten der à la carte Küche
- Gute Umgangsformen und ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Sorgfältige Arbeitsweise und hohe Sozialkompetenz
- Flexibilität in Bezug auf unregelmässige Arbeitszeiten
- Dienstleistungsorientierte Einstellung
- Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Gute Deutschkenntnisse

Unser Angebot:

- Abwechslungsreiche Tätigkeit und ein engagiertes Team
- Moderne Infrastruktur
- Möglichkeit zur Weiterentwicklung

Wir freuen uns auf Sie. Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto senden Sie bitte an:

Restaurant Egghölzli

Frau Anja Hey, Personalwesen, Weltpoststrasse 16, 3015 Bern
Tel. 031 350 66 40

Neapel – mitten in Bern! In unserem Più beim Kornhausplatz verwöhnen wir unsere Gäste mit offenfrischer Pizza sowie hausgemachten Pasta, Fisch- und Fleischspezialitäten, begleitet von erlesenen italienischen Weinen – die in der hauseigenen Vinoteca gleich mitgenommen werden können.

Pizzaiolo (w/m) im Stundenlohn

per sofort oder nach Vereinbarung

Ihre Aufgabe

- Zubereiten der Pizzen nach Rezepturvorgaben
- Mise en Place für das Tagesgeschäft und die wechselnde Wochenkarte
- Arbeiten in einer offenen Pizzastation
- Tägliche Reinigungsarbeiten auf den Posten
- Aufgaben im Hygienebereich gemäss unserem HACCP-Konzept

Ihr Profil

- Berufserfahrung als Pizzaiolo/Pizzaiola
- Gute Deutschkenntnisse, Saubere Arbeitsweise
- Teamfähig, ausdauernd und belastbar

Wir bieten

- Die Chance, sich in einem neueröffneten Betrieb einzubringen
- Einen zentralen, modernen und spannenden Arbeitsplatz
- Langfristige Entwicklungsmöglichkeiten innerhalb der Bindella Unternehmen
- Vorzugskonditionen in der Bindella Weinhandlung
- Vergünstigung von 20% in allen Bindella Restaurants

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Bindella, Selma Veenstra, Bereichsverantwortliche Mitarbeitende (HR)
Tel. 044 276 62 27
Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich, bindella.ch, piu-ristorante.ch



online Hotelstellenmarkt
www.jobs-hotel.ch

Tel. 043 - 321 70 70



online Gastrostellenmarkt
www.jobs-gastro.ch

- ✓ über 1200 Stellenangebote!
- ✓ gratis Stellengesuche aufgeben!
- ✓ gratis Jobs per Email empfangen!
- ✓ weitere Stellenangebote europaweit!

Schimmel und nasse Wände beseitigen wir dauerhaft und chemiefrei.

Gratis Analyse mit SMS auf 079 607 04 43 anfordern.
ard@matrolan.ch