

Als Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. August 2023 oder nach Vereinbarung eine/n

Diätkoch/-köchin 80 - 100 %

Spital Langenthal

Ihre Aufgaben

- Zubereiten der frischen Mahlzeiten für Patienten, Patientinnen sowie das Restaurant
- Erstellen von fachlich einwandfreien Diätmenüs unter Einhaltung der Diätschemen
- Einsätze in allen Bereichen der Spitalküche
- Mithilfe bei der Lagerbewirtschaftung und Lagerkontrolle

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung zum/zur Diätkoch/-köchin EFZ oder als Koch/Köchin EFZ mit der Bereitschaft zur Weiterbildung als Diätkoch/-köchin
- Freude an der kreativen Arbeit mit Lebensmitteln
- Interesse an ausgewogener Ernährung und Diätkostformen
- Hohe Teamfähigkeit und Geschick im Umgang mit Lernenden

Ihre Benefits

Mitwirkung in einem fachkompetenten, innovativen Team, das Sie mit Respekt und Wertschätzung willkommen heisst

Eine kundenorientierte, interdisziplinäre Zusammenarbeit sowie einen breiten Handlungsspielraum, in welchem Ihre Ideen erwünscht sind

Zeitgemässe Anstellungsbedingungen nach GAV, fortschrittliche Sozialleistungen und Angebote zur Gesundheitsförderung

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Daniel Baumgartner, Bereichsleiter Küche, Tel. 062 916 36 30.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an die

SRO AG, Frau Corinne Lanz, Human Resources, St. Urbanstr. 67, CH-4900 Langenthal

SRO AG www.sro.ch, job@sro.ch

Mitarbeiter/in Private Service

(Verpflegungs-Service) auf der Privatstation

Kantonsspital Baselland. Arbeitsort: Liestal

So gestaltet sich der Berufsalltag

- Als Gastgeber/in auf der Privatstation verwöhnen Sie stationäre Patientinnen und Patienten im Bereich Service
- Kompetente Beratung bei der Essensbestellung
- Verantwortlich für einen reibungslosen Service von Speisen und Getränken
- Pflege der Blumen
- Verteilen der Wäsche in die Patientenzimmer Begleitung und Betreuung der Patienten vom herzlichen Empfang bis zur persönlichen Verabschiedung
- Reinigungsarbeiten sowie allgemeine Mise en Place Aufgaben

Arbeitszeiten:

- Tagdienst: 7:30 - 16.24 Uhr
- Spätdienst: 15:15 - 19:15 Uhr
- Geteilte Dienste (vorwiegend am Wochenende): 7:30 - 19:15 Uhr mit 2h Zimmerstunde am Nachmittag

Kompetenzen und Potenzial

- Gastronomische mehrjährige Erfahrung im Service von Vorteil
- Aufgestellte, gepflegte, teamfähige und loyale Persönlichkeit
- Sehr gute Deutschkenntnisse, flexibel einsetzbar (auch an Wochenenden), belastbar und kundenorientiert
- Wohnort in der Nähe, damit Zimmerstunde gearbeitet wird
- Sensibilisiert in Bezug auf Hygiene und HACCP

Unser Kontakt bei Fragen Sabine Stefek, Stationsleitung Privatstation & Private Service, freut sich auf das persönliche Kennenlernen und gibt gerne Auskunft unter +41 61 925 24 83.

<https://jobs.ksbl.ch/offene-stellen>



WIR SUCHEN DICH

Koch / Köchin 60-80%

und

Servicemitarbeiterin 60-80%

- Du verfügst über einige Jahre Berufserfahrungen in der Gastronomie.
- Arbeitest gerne in der Küche, oder im Service und bist bereit mitzuhelfen wo gerade Arbeit anfällt.
- Du sprichst fließend Schweizerdeutsch oder Deutsch, bist kommunikativ und hast Freude am Umgang mit Gästen. Wenn Du zudem flexibel, belastbar und auch in hektischen Situationen nicht den Überblick verlierst, bist Du unsere Frau oder unser Mann.
- Wir bieten eine Anstellung an einem abwechslungsreichen Arbeitsplatz mit attraktiven Tagesarbeitszeiten. Haben wir Dein Interesse geweckt? Wenn Du Dein Können mit viel Herzblut und Liebe zum Detail in unserem Betrieb umsetzen möchtest, freuen wir uns Dich kennenzulernen.

Dein vollständiges Bewerbungsdossier (inkl. Foto und Referenzen) sendest Du per

E-Mail oder Post an folgenden Kontakt

Verena Walder, Restaurant Walau, Walau 1222, 8873 Amden

walau@amden.swiss, www.walau.ch, Telefon 055 611 50 60

Wir suchen dich! Werde Teil unserer Küchen-Crew und bewirb dich noch heute als

Koch / Köchin EFZ 80-100%

Deine Aufgaben

- Selbstständiges Zubereiten von Gerichten für unsere Gemeinschaftsgastronomie und Bankette bis zu 1000 Gäste
- Gästekontakt beim Mittagsservice in unserem Selbstwahlrestaurant
- Einsätze in allen Bereichen (warme und kalte Küche)

Das bringst du mit

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin EFZ mit 1 bis 2 Jahren Berufserfahrung
- Speditive, exakte und saubere Arbeitsweise
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Bereitschaft für flexible Arbeitszeiten (abends, Wochenende und Feiertage)

Das bieten wir dir

- Kollegiale und dynamische Arbeitskultur
- 28 Tage Ferien, 12 bezahlte Feiertage und attraktive Benefits
- ÖV-Anschluss und Parkiermöglichkeiten

Hast du Fragen? Marco Mugglin, Küchenchef Zentralküche, gibt dir gerne Auskunft, 041 926 23 30.

Campus Sursee Seminarzentrum

Frau Vera Wermelinger, Bereichsleiterin Human Resources

www.campus-sursee.ch/karriere