

Die Seniorenresidenz Talgut Ittigen AG bietet älteren Menschen ein wohnliches Zuhause mit Komfort und Sicherheit. Die hauseigene, gehobene Gastronomie verwöhnt die externen Gäste im Restaurant Arcadia und die Bewohner/-innen der Seniorenresidenz Talgut Ittigen AG im Ittigensaal. Das Restaurant Arcadia ist während sieben Tagen in der Woche geöffnet.

Für unser Küchen-Team suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de Partie (m/w), 100%

Ihre Aufgaben:

- Selbständiges Führen eines Küchenpostens, einsetzbar auf verschiedenen Posten: Saucier, Entremetier, Gardemanger
- Zubereiten für die Speisen für das Spezialitätenrestaurant „Arcadia“, das Residenz-Restaurant und die Pflegeabteilung sowie für den Bankettbereich
- Erstellen der Mise-en-Place für die kalte und warme Küche
- Mitverantwortlich für die Warenannahme, Warenkontrolle sowie Warenumschlag
- Mitverantwortlich für die Einhaltung der Qualitätsstandards, das Hygienekonzept und dessen Umsetzung
- Qualitätskontrolle der produzierten Gerichte
- Mitverantwortlich für die Ausbildung der Lernenden

Kochen ist für Sie Passion und Sie üben Ihren Beruf mit Begeisterung aus

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung Koch/Köchin in gehobener Gastronomie
- Berufserfahrung in gleicher Position
- Kreativität bei der Mitgestaltung des Speiseangebotes
- Teamfähigkeit, Loyalität, Belastbarkeit, Flexibilität und hohes Qualitätsbewusstsein
- Selbständige und verantwortungsvolle Arbeitsweise
- Gute Deutschkenntnisse

Ihr Umfeld:

- Eine spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Eine selbständige Arbeit in einem motivierten und professionellen Team
- Vergünstigte Verpflegung
- Förderung von Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Perfekte Anbindung an den öffentlichen Verkehr

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf die Zusendung Ihrer Bewerbung an hr@sti-ittigen.ch oder per Post an: Seniorenresidenz Talgut Ittigen AG, Frau Sarah Gerber, Leiterin Personelles, Talgut-Zentrum 34, 3063 Ittigen.