



Die Integra, die Stiftung im Freiamt, ist ein Unternehmen mit sozialem Auftrag für Jugendliche und Erwachsene mit einer kognitiven, körperlichen oder psychischen Beeinträchtigung. Für Menschen mit besonderen Bedürfnissen. Wir legen Wert auf eine ganzheitliche Betrachtungsweise und anerkennen den Anspruch jedes einzelnen Menschen auf eigene Identität und Selbständigkeit.

Lust und motiviert mit uns Gäste glücklich zu machen? Wir suchen per 1. Mai 2025 oder nach Vereinbarung eine*n

Köchin / Koch 80 - 100 %

Ihre Aufgaben

- Mitverantwortung für die fachgerechte Vor- und Zubereitung der Tagesmenüs inkl. Salatbuffet für rund 200 Gäste
- Mitarbeit bei der Zubereitung von weiteren Gerichten (à la carte, Bankette)
- Mitarbeit im à la carte Service und Bankettbereich
- Zusammenarbeit mit Lernenden und Menschen mit Unterstützungsbedarf im Küchenalltag
- Mithilfe beim Bestellwesen und bei der Angebotsplanung

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Köchin / Koch EFZ
- Agogische Erfahrung in vergleichbaren Institutionen von Vorteil
- Motivation in einem vielfältigen Team zu arbeiten
- Hohe Dienstleistungsorientierung und strukturierte Arbeitsweise
- Bereitschaft zur Übernahme von Abend- und Wochenendeinsätzen

Ihr Mehrwert

Es erwartet Sie ein persönliches, wertschätzendes Umfeld, in dem Sie Ihre Stärken einbringen und die Zukunft mitgestalten können. Wir bieten Ihnen Weiterentwicklungsmöglichkeiten - auch dank grosszügiger Unterstützung bei Aus- und Weiterbildungen. Die Gesundheit sowie Vereinbarkeit von Privatleben und Arbeit liegen uns am Herzen. Wir bieten eine respektvolle Kultur mit Mitsprache und legen Wert auf Verantwortung, Innovation und Kompetenz.

Kontakt

Spricht Sie diese sinnstiftende Tätigkeit an? Dann freuen wir uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an bewerbung@integrafreiamt.ch. Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an Fabrice Horat, Küchenchef, Telefon 056 619 51 11, www.integrafreiamt.ch