



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.

Führen, planen, motivieren und kochen – werden Sie unsere Führungskraft in der Küche!
Wir suchen per 1. Juni 2025 oder nach Vereinbarung eine

Teamleitung Küche 80 - 100 %

Ihre Aufgaben

- Personelle Führung und Weiterentwicklung des Küchenteams (8 Personalangehörige)
- Verantwortung für die rund 200 Tagesmenüs (Menüplanung, Bestellungen, Zubereitung) und die Bankette
- Mitarbeit bei den täglichen Arbeiten, zusammen mit dem Team (Personal, Klient*innen, Lernende)
- Sicherstellung des gewohnt abwechslungsreichen und hochwertigen Küchenangebotes
- Weiterentwicklung der Küchenabläufe, Kontakte mit Lieferanten, Budgetverantwortung Küche
- Verantwortung für die Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards (HACCP)
- Leitung von kücheninternen und Mitarbeit bei bereichsübergreifenden Projekten

Ihr Profil

- Freude an der Arbeit in einem vielfältigen Team, für unterschiedliche Gäste und Kunden
- Motivierende und dynamische Persönlichkeit mit sehr guten kommunikativen Fähigkeiten
- Grundausbildung: Koch/Köchin EFZ
- Weiterbildung: Chefkoch/-köchin BP, Gastrobetriebsleiter*in BP oder Küchenchef*in HFP
- Strukturierte und zielorientierte Arbeitsweise, speziell auch in administrativen Aufgaben
- Erfahrung in vergleichbaren Positionen und in den Bereichen «à la carte» und Bankette wünschenswert
- 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 Sandra Schneider, Leiterin Gastronomie, Telefon 056 619 51 11, www.integrafreiamt.ch