



Die Integra, die Stiftung im Freiamt, ist ein Unternehmen mit sozialem Auftrag für Jugendliche und Erwachsene mit einer geistigen, 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? Unser aufgestelltes Küchenteam sucht per 1. Juli 2024 oder nach Vereinbarung eine*n

Jungköchin / Jungkoch 100 %

Ihre Aufgaben

- Vor- und Zubereitung aller Speisen in der warmen und kalten Küche
- Mitarbeit im à la carte Service und Bankettbereich
- Zusammenarbeit mit Lernenden und Personen mit IV-Rente im Küchenalltag
- Annahme und Lagerung von Waren
- Mitarbeit in bereichsübergreifenden Projekten

Ihr Profil

- Erfolgreicher Abschluss als Köchin / Koch EFZ mit Erfahrung im à la carte- und Bankettbereich
- Spass, unsere Gäste zu verwöhnen und motiviert, in einem vielfältigen Team zu arbeiten
- Freude an Abwechslung und selbständigem Arbeiten mit stark ausgeprägtem Bewusstsein für Qualität und Verantwortung.
- 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