



Hohe Lebensqualität im Alter zu garantieren, ist unser Ziel. Wir betreuen und pflegen unsere 51 Bewohnerinnen und Bewohner unter grösstmöglicher Berücksichtigung der Individualität.

Für unser erfahrenes Küchenteam suchen wir infolge Pensionierung eine starke junge oder junggebliebene Person um unser Team im neuen Jahr zu komplettieren als

Koch (w/m, 80-100%) mit Zukunftsperspektive

Ihr Aufgabenbereich

- Frische Zubereitung von Speisen gemäss Menuplan inkl. ansprechendem Anrichten, Garnieren, Servieren
- Einhaltung von Rezepten und gängigen Kochmethoden
- Bewusster und sorgfältiger Umgang mit Waren und Materialien
- Einhaltung der gesetzlichen Hygiene- und Lebensmittelvorschriften
- Sicherstellen der Sauberkeit in Küche und Lagerräumen während der Schicht
- Mithilfe bei Einkauf und Disposition

Was Sie mitbringen

- Ausbildung als Koch EFZ und erste Berufserfahrung
- Flexibilität in Bezug auf Schichtbetrieb
- Selbstständige, effiziente Arbeitsweise
- Belastbarkeit, Zuverlässigkeit und guter Umgang mit Team, Bewohnern, Gästen und Lieferanten
- Gepflegtes Erscheinungsbild & eine gesunde Portion Humor
- Gute Deutschkenntnisse

Was wir bieten

- Abwechslungsreiche Tätigkeit in einem herzlichen Umfeld
- Zukunftsorientierte Position mit Aufstiegschancen
- Kollegiales und sympathisches Team
- Stufengerechte Entschädigung und Sozialleistungen

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung per E-Mail an: verwaltung@solionboswil.ch

www.solinoboswil.ch