

Der **Zweckverband Pflege & Betreuung Mittleres Tösstal** versorgt die Bevölkerung der Verbandsgemeinden Turbenthal, Wila, Wildberg und Zell gemäss Leistungsauftrag mit stationären und ambulanten Pflege-, Betreuungs- und Wohndienstleistungen. In den zwei stationären Pflegeeinrichtungen «Lindehus» in Turbenthal und «Im Spiegel» in Rikon werden je 50 Bewohnenden mit unterschiedlich hohem Betreuungs- und Pflegebedarf, umfassend betreut.

Der Küche/Gastronomie kommt in den Pflegezentren eine zentrale Rolle zu. Die Bewohnenden, die EmpfängerInnen des Mahlzeiten-Dienstes der Spitex, die Mitarbeitenden und die regelmässigen Gäste des Mittagstisches schätzen die abwechslungsreiche und ausgewogene Verpflegung sehr. Unser Küchenteam sorgt täglich für die Zubereitung frischer, gesunder und abwechslungsreicher Mahlzeiten.

Zur Verstärkung unseres rund 30-köpfigen Küchenteams suchen wir per **sofort oder nach Vereinbarung** eine begeisterungsfähige, engagierte und motivierte:

Stellvertretende Leitung Gastronomie / Sous Chef 80% - 100%

Deine Aufgaben sind

- Aktive Mitarbeit bei der täglichen Produktion sowie im gesamten Verpflegungsprozess
- Mitverantwortung bei der Lebensmittelbestellung und in der Lagerbewirtschaftung
- Sicherstellung unserer hohen Qualitätsstandards
- Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien nach HACCP und Überwachung dieser Vorschriften
- Organisation eines reibungslosen, effizienten Tagesablaufes mit Führung des Küchenteam
- Mitverantwortung für die Betreuung und Begleitung unserer Auszubildenden
- Unterstützung des Leiters Gastronomie in sämtlichen Bereichen des gastronomischen Alltags.

Unsere Erwartungen an dich

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin EFZ, Diätkoch / Diätköchin EFZ oder Chefkoch/ Chefköchin von Vorteil
- Erste Erfahrungen als Sous Chef oder in einer vergleichbaren Position
- Gute Fachkenntnisse und einen versierten Umgang mit frischen Produkten
- Einsatzbereitschaft, Flexibilität und eine hohe Zuverlässigkeit
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Saubere und exakte Arbeitsweise sowie Kreativität, Leidenschaft und Freude am Kochen
- Teamfähigkeit und eine gewinnende Art im Umgang mit dem Team
- Bereitschaft, an Wochenenden und Feiertagen zu arbeiten (mind. ein Wochenenddienst pro Monat)
- Du hast Freude am Umgang mit älteren und betagten Menschen

Das bieten wir

- Eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einem aufgeschlossenen Team
- Du wirst sorgfältig und umfassend in die neue Aufgabe eingearbeitet
- Selbständiges Arbeiten in engagiertem Team mit Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Attraktive und zeitgemässe Anstellungsbedingungen mit mind. 5 Wochen Ferien und ohne Zimmerstunde
- Gute Sozialversicherungsleistungen, sowie günstige Verpflegungsmöglichkeiten
- Offene und transparente Umgangskultur, wertschätzendes Arbeitsklima mit Du-Kultur
- Partnerschaftliche und lösungsorientierte Zusammenarbeit über alle Stufen hinweg
- Gute Anbindung an den öffentlichen Verkehr

Haben wir dein Interesse geweckt?

Für weitere Auskünfte steht dir **Zeljko Rebic**, Leitung Gastronomie, unter

Tel. 052 397 07 80 oder per Mail unter **z.rebic@pflegezentren-toesstal.ch** gerne zur Verfügung.

Auf deine elektronische Bewerbung mit Foto freuen wir uns.

Zweckverband Pflege und Betreuung Mittleres Tösstal

Herr Zeljko Rebic

Leitung Gastronomie

Lindenweg 2

8488 Turbenthal

Telefon direkt: 052 397 07 80

Email: z.rebic@pflegezentren-toesstal.ch