



Wir suchen dich für die Abteilung Verpflegung ab Januar 2024 oder nach Vereinbarung als:

KÖCHIN / KOCH 30 - 40%

Wir bieten dir:

- Mitverantwortung im Tagesgeschäft
- Qualitätssicherung der Speisen und deren Veredelung
- Aktive Mithilfe in der Prozessoptimierung
- Mitentwicklung des Leistungsangebots in der Küche

Du bist:

- Ausgebildete/r Köchin/Koch EFZ, idealerweise sogar Diätköchin/Diätkoch EFZ
- Einige Jahre Berufserfahrung, vorzugsweise in einem ähnlichen Umfeld
- Fundierte Kenntnisse in der Lebensmittelhygiene
- Dienstleistungs- und teamorientiert, flexibel und selbstständig
- Sehr gute Anwenderkenntnisse der MS-Office-Palette

Unsere Highlights:

- Arbeiten in einem Dorf (z.B. mit Naherholungsgebiet, eigenem Honig, Anlässen etc.)
- Hundefreundlich – mit subventioniertem Hundehort
- Wir investieren in deine Vorsorge
- Viel Gestaltungsspielraum
- Moderne Teilzeitmodelle und Ferienangebote
- 4 Wochen Vaterschaftsurlaub
- Feines und günstiges Essen im Personalrestaurant
- Gratisparkplatz
- Grosszügige Anstellungsbedingungen

FRIENISBERG - ÜSES DORF ist ein Zuhause, das Individualität genauso fördert wie das gemeinschaftliche Zusammenleben. Dabei spielen gegenseitige Achtung, Akzeptanz und Anerkennung eine zentrale Rolle.

Frienisberg liegt eingebettet in die sanften Hügel des Berner Seelandes. Die ehemalige Klosteranlage gilt seit Jahrhunderten als Kraftort. Wir sind ein lebendiges Dorf, in dem Menschen verschiedener Generationen wohnen, die wegen einer körperlichen oder geistigen Beeinträchtigung Unterstützung, Betreuung oder Pflege benötigen. Mehr Informationen findest du hier: www.frienisberg.ch

Für Fragen steht dir Attila Nocella, Leiter Verpflegung, Tel 032 391 93 20, gerne zur Verfügung.
Einfach hier deine Bewerbung hochladen. Wir freuen uns darauf!

