



Die Stiftung Tannenhof in Gampelen, ist eine traditionsreiche Institution mit dem Ziel, sozial entwurzelten und betreuungsbedürftigen erwachsenen Frauen und Männern ein Zuhause mit sozialpädagogisch ausgerichteter Lebens- und Alltagsgestaltung anzubieten. Zur Erreichung des Zweckes bewirtschaftet die Stiftung den dazugehörigen Landwirtschaftsbetrieb, welcher nach Biorichtlinien geführt wird, und betreibt diverse geschützte Werkstätten nach sozialen, ökologischen und betriebswirtschaftlichen Grundsätzen.

Haben sie als

Chefkoch/-köchin mit eidgenössischem Fachausweis 80 - 100%

wieder Lust am Herd zu stehen und selbst zu kochen? Nach dem Motto «vom Feld auf den Teller» garantieren wir ein naturnahes, saisonales Angebot. Gemeinsam mit unseren Bewohnenden betreiben wir unsere Rüsterei und die Backstube und sie sind als Chefkoch/-köchin mitten im Geschehen!

Ihr Aufgabenbereich:

- Verantwortlich für die Umsetzung und Weiterentwicklung einer zeitgemässen Gastronomie für die Bewohnenden, Mitarbeitenden und Gäste des Betriebes
- Versteht sich in ihrer Aufgabe als Dienstleister gegenüber Bewohnenden, Mitarbeitenden und der Unternehmensleitung
- Organisiert und führt die Küche nach modernen und betriebswirtschaftlichen Grundsätzen, erstellt Produktionspläne und plant das «Mise en Place»
- Ist verantwortlich für das Haltbarmachen von Lebensmittel aus dem Landwirtschaftsbetrieb Tannenhof, welche in unserer Küche und an unserem Markt eingesetzt und verkauft werden
- Stellt die Lebensmittelsicherheit (gemäss Lebensmittelgesetz) in der Küche sicher
- Erarbeitet die fachlichen Grundlagen (Rezepte, Produktionsanleitungen, etc.) in Form von Handbüchern und anderen Dokumenten, welche den betrieblichen Vorgaben des QM entsprechen
- Deckt Dienste gemäss Arbeitsplan ab (80% - 90% praktischer Einsatz)

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Ausbildung als Chefkoch/-köchin mit eidgenössischem Fachausweis oder einem gleichwertigen Abschluss
- Erfahrung mit komplexen Planungen in der Gastronomie
- Freude mit Menschen zu arbeiten
- Bereitschaft regelmässige Wochenendeinsätze zu leisten
- Freundliche und belastbare Persönlichkeit, die selbständiges Arbeiten gewohnt ist

Wir bieten:

- Selbständige, vielseitige und verantwortungsvolle Tätigkeit
- Angenehmes Arbeitsklima mit guter Infrastruktur, aufgestelltes Team
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen mit überdurchschnittlichen Sozialleistungen
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unsere Leitung Hotellerie, Simone Mischler, unter der direkten Telefonnummer 032 312 05 20.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann schicken Sie uns Ihr vollständiges Bewerbungsdossier vorzugsweise per Mail an sekretariat@stiftung-tannenhof.ch oder per Briefpost an: Stiftung Tannenhof, Tannenhof 225, 3236 Gampelen.