

Die Casa Güpf, Betreutes Wohnen im Alter mit 70 Wohnungen und einer Pflegeabteilung mit 18 Einzelzimmer ist an zentraler Lage in Wohlen gelegen. Wir ermöglichen Seniorinnen und Senioren ein selbstbestimmtes und selbständiges Leben und unterstützen sie mit vielfältigen Dienstleistungen.

Unser täglich geöffnetes Restaurant bietet tolle Angebote für ca. 90 interne und externe Gäste und ist Treffpunkt für vielerlei Aktivitäten.

Um das Team wirkungsvoll zu führen, suchen wir per 1. April 2019 eine/n

Innovative/n Küchenchef/in 100%

Ihr Profil:

- Erfahrung als Küchenchef/in (in Führungsfunktion)
- Abgeschlossene Kochausbildung EFZ und Lehrmeisterkurs
- Motiviert, zuverlässig, belastbar und kreativ
- Teamplayer

Wir erwarten:

- Führung des Küchenteams
- Erfahrung mit Warenwirtschaft (Bestellwesen und Lagerhaltung)
- Zubereitung der Speisen, inklusive Menüplanung und Kalkulation
- Betriebswirtschaftliches Denken
- Wertschätzung und Freundlichkeit im Umgang mit Kunden
- Hohe Sozial-, Fach- und Selbstkompetenz
- Offenheit und Flexibilität
- Gute Deutsch- und PC Kenntnisse (MS-Office, PEP, LOBOS)
- Ihre Bereitschaft zu Diensten am Abend, an Wochenenden und Feiertagen (365 Tage offen)

Wir bieten:

- Mitgestaltungsmöglichkeiten
- Geregelt und gut planbare Dienstzeiten
- Mitarbeit in einem dynamischen Betrieb mit motiviertem Team
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen mit 5 Wochen Ferien

Für ergänzende Fragen steht Ihnen Herr D. Möhring, Küchenchef a.i. Casa Güpf, unter 056 618 84 84 zur Verfügung.

Ihre Bewerbung senden Sie bevorzugt per E-Mail an info@casa-guepf.ch oder auf dem Postweg an Casa Güpf, In der Güpf 1, 5610 Wohlen (Bewerbungen per Post werden berücksichtigt, können aber leider nicht retourniert werden).

Für diese Stelle können wir nur Direktbewerbungen berücksichtigen.