

Die **Stiftung diheiplus** begleitet erwachsene Menschen mit einer kognitiven und mehrfachen Beeinträchtigung in ihrer individuellen Lebensführung und setzt sich für eine möglichst normalisierte, selbstbestimmte Teilhabe in der Gesellschaft ein. Unterschiedliche Wohn- und Tagesstrukturangebote stehen zur Verfügung.

Zur Verstärkung unseres innovativen Küchenteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n fachkundige/n und versierte/n

Mitarbeiter/in Küche 50%

Sie haben eine Berufsausbildung als Köchin/Koch EFZ oder können langjährige Erfahrung in der professionellen Zubereitung von Mahlzeiten vorweisen. Sie bereiten mit Begeisterung zusammen mit den Teammitgliedern und mit Raffinesse unter dem Aspekt eines gesunden, frischen Mahlzeitenangebotes die täglichen Speisen für ca. 80 Personen zu. Dies für unser öffentliches Restaurant *tschentro* sowie für die Bewohner/innen und Mitarbeiter/innen in unserer Institution.

Ausgeprägte Sozialkompetenz zeichnet Sie ebenso aus wie eine Portion Neugier an der direkten Zusammenarbeit mit Menschen mit einer Beeinträchtigung.

Bringen Sie einen Leistungsausweis in vergleichbarer Funktion mit und Ihre Kochkünste entfalten sich in einem kleinen Team? Wir bieten Ihnen eine lebendige Tätigkeit von Montag bis Freitag mit flexiblen Arbeitseinsätzen in einer aufgestellten Küchenmannschaft. Fachliche Weiterbildung sowie einen bereichernden Alltag im diheiplus runden diese nicht alltägliche Arbeitsstelle ab.

Konnten wir Ihr Interesse wecken?

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Stiftung diheiplus
Mario Andrasic
Leitung Küche
Rabenfluhstrasse 9
8212 Neuhausen am Rheinfall
052 647 10 00
info@diheiplus.ch
diheiplus.ch