



► Stärken entfalten - dabei sein

In der Stiftung Vivala leben rund 100 Kinder und Erwachsene mit geistiger und/oder mehrfacher Beeinträchtigung in einer betreuten Gemeinschaft und werden nach ihren Bedürfnissen und Fähigkeiten gefördert und begleitet. Die Kinder besuchen die interne Sonderschule und den erwachsenen BewohnerInnen werden Beschäftigungs- und Arbeitsmöglichkeiten geboten.

Zur Verstärkung unseres Küchenteams, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Koch / Stellvertreter des Küchenchefs 100% (m/w)

In Zusammenarbeit mit dem Küchenchef und der Küchenbrigade sind Sie verantwortlich für einen reibungslosen Ablauf der Produktion und der Portionierung der verschiedenen Menükomponenten, welche wir im cook and chill Verfahren herstellen.

Zu Ihren weiteren Aufgaben gehören die Kontrolle der Lagerbewirtschaftung und des Bestellwesens, das Führen der Mitarbeitenden sowie die Ausbildung der Lernenden FaHW. Bei Abwesenheit des Küchenchefs übernehmen Sie dessen Stellvertretung.

Die Präsenzzeit liegt zwischen 07.30 – 20.00 Uhr. An zwei bis drei Wochenende pro Monat sind Einsätze zu leisten.

Wir wünschen uns eine aufgestellte, organisationsstarke sowie erfahrene Fachperson, welche über eine abgeschlossene Kochlehre und idealerweise auch Erfahrung in der Diätküche verfügt. Sie sind zuverlässig, selbständig und teamorientiert und haben viel Einfühlungsvermögen gegenüber Menschen mit einer Beeinträchtigung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an Stiftung Vivala, Frau Verena Schaback, Mühlebachstr. 1, 8570 Weinfelden oder per Mail an info@vivala.ch.

Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Jörg Willi, Küchenchef
Telefon 071 626 59 21