

Die Stiftung FARO begleitet und betreut erwachsene Menschen mit kognitiven und/oder psychischen Beeinträchtigungen. Wir setzen uns dafür ein, dass Menschen mit Beeinträchtigungen, insbesondere auch Menschen mit herausforderndem Verhalten, den ihnen zustehenden Platz in der Gesellschaft erhalten. Auch im Bereich Arbeit und Beschäftigung bieten wir viele Möglichkeiten für abwechslungsreiche Einsätze in Ateliers, Werkstätten oder in der Gastronomie an.

Unser Gastronomie-Team wird verstärkt. Wir suchen deshalb per **1. März 2020 oder nach Vereinbarung** eine/n

Köchin / Koch mit agogischem Auftrag 70 %

Die Zusammenarbeit mit unseren Klienten ist zentral bei der Ausübung dieser Funktion. Sie planen die Arbeiten unserer psychisch beeinträchtigten Mitarbeitenden und unterstützen sie bei der Arbeit.

Ihre Aufgaben

- Verantwortlich für die Produktion von kalten und warmen Speisen, Süssspeisen sowie von Kuchen
- Sicherstellung des operativen Tagesgeschäfts in der Cafeteria
- Verantwortlich für die Berufsbildung im Bereich Küche
- Operative Mitarbeit im Buffet-/Servicebereich und bei der Menüausgabe, Kassenbedienung
- Partielle Unterstützung bei der Menüplanung und beim Wareneinkauf
- Mithilfe bei Kundenveranstaltungen wie beispielsweise Apéros, Bankette, Caterings
- Ausführen von Reinigungsarbeiten im Zuständigkeitsbereich
- Allgemeine administrative Arbeiten
- Bereitstellen der für die Klienten sinnvollen und strukturierten Arbeitsabläufe gemäss individuellen Entwicklungszielen sowie deren Einführen, Anleiten und Begleiten bei der Aufgabenerfüllung
- Durchführen gezielter Arbeitstrainings für die Klientinnen und Klienten sowie von Standortgesprächen in Zusammenarbeit mit der Fachstelle Agogik

Ihre Qualifikation

- Abgeschlossene Berufslehre als Köchin/Koch EFZ mit mehrjähriger Berufs- und Küchenerfahrung
- Ausbildung zum Berufsbildner von Vorteil
- Interesse an der Arbeit mit Menschen mit einer kognitiven und/oder psychischen Beeinträchtigung (erste Kenntnisse im Bereich Agogik von Vorteil)
- Fähigkeit, wirtschaftliches und soziales Denken und Handeln zu verbinden
- Gefestigte, belastbare und verantwortungsbewusste Persönlichkeit mit einer hohen Sozialkompetenz, Loyalität sowie dienstleistungsorientierte Arbeitsweise
- Ausgeprägte Einsatzflexibilität, hohe Selbständigkeit und eigenverantwortliches Handeln
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift sowie sehr gute IT-Anwender-Kenntnisse
- Führerschein

Unser Angebot

Diese abwechslungsreiche und interessante Arbeit ermöglicht eine vertiefte Auseinandersetzung mit den hauswirtschaftlichen Dienstleistungen und internen Abläufen unserer Stiftung. Sie haben die Möglichkeit, Ihren Arbeitsalltag aktiv zu gestalten sowie Ihre Ideen einzubringen und umzusetzen. Ein professionelles Umfeld und Möglichkeiten zur Weiterentwicklung sind uns sehr wichtig. Eine angenehme Arbeitsatmosphäre sowie vorteilhafte Anstellungsbedingungen runden unser Angebot ab.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Unser Standortleiter Gastronomie, **Manuel Baumann**, steht für weiterführende Fragen gerne zu Ihrer Verfügung. Er freut sich auf Ihren Anruf unter **056 462 40 18**. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte per Mail an personal@stiftung-faro.ch.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!