

Wir, das Altersheim Buobenmatt, 61 Bewohnende und 85 Mitarbeitenden, brauchen Verstärkung in der Leitung, damit wir den Heimalltag optimal organisieren und leben können. Den Pflegealltag für unsere Bewohnenden gestalten wir nach den Grundsätzen der Palliative- und Loyalitäts-Charta des Kantons Schwyz, sowie nach unserem Altersheim- und Pflegeleitbild. Mit Wertschätzung und Respekt schaffen wir für unsere Bewohnenden «äs Däheimä», welches ihren traditionellen Werten und angestammten Bedürfnissen möglichst nahe kommt.

Küchenchef 100% Pensum m/w

Frühjahr 2024 oder nach Übereinkunft

Unsere Anforderung / Deine Verantwortung

Hauptthemen sind Lebensmittelhygiene, Einkauf regional und saisonal, attraktive Menuplanung, einwandfreie Produktion, vollwertige Ernährung nach Möglichkeit der Kostformen. Ergänzend braucht es Kalkulation, Interesse und Engagement damit die Kulinarik im Altersheim Buobenmatt auf allen Ebenen geschätzt wird.

Fachkompetenz für die Gesamtverantwortung der Verpflegung unserer Bewohnenden, deren Besucher und Gäste sowie unserer Mitarbeitenden. Das bedingt sämtliche Prozesse zu kennen und mit einem motivierten Team, analog der Bedürfnisse und der Anforderungen, die Qualität der Lebensmittel vom Wareneinkauf, über die Produktion mit Fachwissen zu verarbeiten damit unsere Bewohnenden ernährungsbewusst und genussvoll mit vollwertigen Speisen und gastfreundlich bedient werden.

Selbst- und Sozialkompetenz für eine wertschätzende Zusammenarbeit und Kommunikation, welche unser konstruktives, interdisziplinäres Miteinander prägt.

Methoden- und Systemkompetenz für Administration, Kalkulation, Planung, Einkauf und Arbeitsplanung.

Dein Profil

Koch EFZ mit höherer Fachausbildung analog der Qualitätsrichtlinien

Hygiene und Qualität haben erste Priorität

Führungserfahrung und Bereitschaft zur Weiterbildung

Fundierte Kenntnisse in Ernährung und Kostformen

Freude mit einem Team «einfach» gut zu Kochen

Belastbarkeit und Verantwortungsbewusstsein, Kritik- und Konfliktfähigkeit

Wir bieten eine verantwortungsvolle Führungsaufgabe mit motivierten Mitarbeitenden, Weiterbildung im Fachbereich und Management – Zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Wir freuen uns auf eine dynamische, humorvolle Persönlichkeit, die ihre Bewerbung persönlich vorbei bringt oder per EMail sendet!

Weitere Auskunft Maria Mettler, Heimleitung oder Hugo Gwerder, Küchenchef