

Mitten in Stettlen (Agglomeration Bern) bietet das Zentrum Lindengarten seit gut zehn Jahren ein sehr attraktives und umfassendes Angebot für Menschen im Alter an.

Mit 26 Einzelzimmern und 19 grosszügigen Wohnungen erfüllt es die idealen Voraussetzungen, um in einem modernen Betrieb, kompetent und professionell auf die verschiedenen Bedürfnisse der Bewohnerinnen und Bewohner einzugehen.

Unser Credo: Unsere Bewohnenden, unsere Gäste und unsere Mitarbeitenden tagtäglich mit unserem frischen, saisonal und regional abgestimmten kulinarischen Angebot zu überraschen und zu verwöhnen. Damit dies nicht nur ein Lippenbekenntnis bleibt, brauchen wir SIE

Diätkoch EFZ (w, m, d) 50 - 60 %

Wiedereinsteiger:innen sind herzlich willkommen - unsere Unterstützung ist Ihnen gewiss.

«Mit Herz, einem Lächeln im Gesicht und Ihrem fachlichen Können leisten Sie tagtäglich einen wesentlichen Beitrag zum Wohlergehen all unserer Gäste».

Ihre Aufgaben:

- Sie verwöhnen unsere Bewohnenden und unsere Gäste täglich mit frischen Speisen: Zu Ihrem Repertoire gehört die gesamte Speise-Palette: Von kalt bis warm und süss
- Sie koordinieren sämtliche Abläufe mit dem Fachverantwortlichen Gastronomie
- Sie sind bereit, bei saisonalen Anlässen für unsere Bewohnenden mitzuwirken und auch im grösseren Rahmen zu kochen
- Sie bringen Ihre Erfahrung und Ihr Wissen aktiv bei der Gestaltung des Gastronomie-Angebotes ein
- Sicherstellen und Einhalten der HACCP Richtlinien
- Sie nehmen an den regelmässigen Rapporten, Teamsitzungen und Weiterbildungsangeboten teil

Sie bringen mit:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin EFZ mit abgeschlossener Zusatzweiterbildung zur Diätköchin resp. Diätkoch oder ausgewiesener Erfahrung mit Diätküche
- Freude an Ihrer Arbeit, an der Veredelung von Lebensmitteln gepaart mit Ihrem hohen Sinn für Qualität
- Bewusstsein, dass das Miteinander im Team ein wesentlicher Teil des täglichen Erfolges ausmacht
- Gute Deutschkenntnisse und Anwenderkenntnisse der Office-Palette sowie der aufgabenspezifischen IT-Tools

Wir bieten Ihnen:

- Ein eingespieltes, multikulturelles und hochmotiviertes Team!
- Mitgestaltungs- und Entfaltungsspielraum
- Einem mit ÖV gut erreichbaren und modernen Arbeitsort
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- **Geregelte Arbeitszeiten. Ein Wochenende pro Monat.**

Bei Fragen steht Ihnen Stefan Leuenberger, Fachverantwortlicher Gastronomie (Tel. 031 537 66 31; stefan.leuenberger@zentrum-lindengarten.ch) gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Bitte senden Sie diese elektronisch an: rita.fluehmann@zentrum-lindengarten.ch