

Zur Unterstützung unseres Küchen-Teams suchen wir ab
1. März 2019 oder nach Vereinbarung

Chef de Partie m/w 100%

Das Restaurant Baldegg ist ein über die Region hinaus bekanntes und beliebtes Ausflugsziel für Jung und Alt. Hoch über der Stadt Baden gelegen bietet es auf seiner sonnigen Gartenwirtschaft mit 200 Sitzplätzen eine herrliche Aussicht auf die Schweizer Alpen. Die Gäste werden mit stets frischen regionalen Produkten einer gutbürgerlichen Küche in hoher handwerklicher Qualität verwöhnt. Der Betrieb verfügt über einen kleinen Saal mit 40 Plätzen, ein gemütliches Stübli mit 45 Plätzen und einen eleganten Speisesaal mit 120 Sitzplätzen. Für die Betreuung unserer Gäste sind wir vor und hinter den Kulissen auf interessierte und engagierte Persönlichkeiten mit Leidenschaft und Sinn für moderne Gastronomie angewiesen. Im Team wollen wir unsere Gäste immer von neuem begeistern.

Wir suchen Dich!

Du bist Koch mit Herzblut und Leidenschaft. Im Team fühlst Du Dich wohl, arbeitest gerne in einer modernen Küche und verlierst auch in hektischen Zeiten nicht den Überblick. Du hast eine abgeschlossene Berufslehre als Koch und à la Carte-Erfahrung in der gepflegten Gastronomie. Du bist jung, innovativ, aktiv und arbeitest gerne selbständig, zielorientiert und sauber. Bei Eignung besteht die Aufstiegsmöglichkeit zum Souschef.

Was wir bieten:

Wir bieten eine einzigartige Plattform, ein spannendes Konzept, Einblicke in die vielseitige Ganztages-Gastronomie, ein Team mit Know how und Charme sowie eine transparente, persönliche Betriebskultur. Ein leistungsgerechtes Lohnsystem rundet unsere Firmenphilosophie ab.

Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto sendest Du uns bitte per E-Mail. Wir freuen uns auf Dich!

Restaurant Baldegg GmbH

Herr Daniel Walser, Küchenchef
Baldegg 1, 5400 Baden, Telefon 056 222 57 35
chefkoch@baldegg.ch, www.baldegg.ch

Genossenschaft für Altersbetreuung und Pflege Gäu

Rund 190 Mitarbeitende umsorgen die 175 Bewohnenden in unseren Zentren, dem Sunnepark in Egerkingen, dem Roggenpark in Oensingen und der Stapfenmatt in Niederbuchsiten. Ein weiterer Standort in Balsthal ist in Planung. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n:

Abteilungsleiter/in Küche 100%

Folgende Aufgaben erwarten Sie:

- Verantwortung für das komplette Küchenmanagement basierend auf betriebswirtschaftlichen und markt-/branchenorientierten Aspekten
- Planung des abwechslungsreichen saisonalen Angebots nach neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen und Trends
- Überprüfung der Arbeitsprozesse sowie die Einhaltung der Qualitäts-, Hygiene und Arbeitssicherheitsvorschriften (HACCP)
- Mitwirkung bei prozessübergreifenden Veränderungen (Change Management)
- Verantwortung für den Wareneinkauf, Lagerbewirtschaftung und Kontrolle nach ökonomischen und ökologischen Richtlinien
- Einhaltung des Budgets sowie Umsetzung des Leistungs- und Ressourcencontrollings
- Aktive Mitarbeit in der Küche sowie Planung und Mitwirkung bei internen und externen Anlässen

Ihr Anforderungsprofil:

- Ausbildung zum Chefkoch mit eidg. FA
- Eidg. dipl. Küchenchef HF von Vorteil
- Fundierte Erfahrung in der Führung in einer vergleichbaren Position mit guten Branchenkenntnissen
- Hohe IKT-Anwendungskennntnisse und administratives Flair
- Sehr gute Deutschkenntnisse sowie Führerausweis Kat. B
- Ausbildung zum Berufsbildner von Vorteil

Sie sind ein zuverlässiger und belastbarer Macher-Typ mit einer Affinität für Kreatives und offen für Veränderungen mit einer starken Organisations- und Kommunikationsfähigkeit.

Wir bieten Ihnen ein spannendes Aufgabengebiet in einem wachsenden Unternehmen mit gut eingespielten Teams. Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten sowie zeitgemässe Anstellungskonditionen sind bei uns selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto, aktuellem Strafregisterauszug und Zeugnissen vorzugsweise per Mail oder per Post an:

Alterszentren GAG

Sandrina Berger, Bereichsleitung HR & Bildung
Sternenweg 4, 4702 Oensingen
Telefon 062 200 26 10, sandrina.berger@alterszentren-gaeu.ch

Wir helfen Menschen. Engagieren Sie sich mit uns für ein solidarisches und respektvolles Zusammenleben!

Serviceangestellte/r 100%

In Zusammenarbeit mit Kanton und Gemeinden führen wir im Bereich Berufliche Integration Angebote für Erwerbslose mit mehreren Betrieben, Läden sowie Bildungsangebote.

Für unsere Gastronomiebetriebe suchen wir eine/ein Servicefachangestellte/r. Der Arbeitsort ist in der Regel das Restaurant Brünig in Luzern.

Zu Ihren wichtigsten Aufgaben gehören:

- Gepflegter à la carte und Bankett-Service
- Anleiten von Lernenden und Teilnehmenden der Beruflichen Integration
- Arbeitseinsätze in der Regel von MO bis SA, Früh- und Abendschicht

Mit diesem Profil sind Sie bei uns genau richtig:

Für diese Stelle bringen Sie eine abgeschlossene Ausbildung im Bereich Service und einige Jahre Erfahrungen im à la carte Ser-

vice mit. Sie verfügen über eine hohe Sozialkompetenz und sind bereit, sich im arbeitsagogischen Umfeld weiter zu entwickeln. Sie schätzen den Kontakt zu unseren Gästen sind eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit, arbeiten gut organisiert, selbstständig und sind flexibel einsetzbar. Erfahrung im Bereich Catering sind von Vorteil.

Wir bieten Ihnen ein offenes und modernes Arbeitsklima in einem motivierten Team. Der Arbeitsplatz befindet sich in der Stadt Luzern. Es besteht die Möglichkeit zur Weiterbildung. Wir bieten Ihnen eine zeitgemässe Entlohnung und gute Sozialleistungen.

René Küng, Leiter Gastronomie, gibt Ihnen gerne weitere Informationen: Tel. 041 368 51 85

CARITAS Luzern

Weitere Informationen über uns finden Sie unter www.caritas-luzern.ch