

Im Alterszentrum Weierbach finden 62 zumeist hochbetagte, betreuungs- und pflegebedürftige Menschen ein familiäres Zuhause. Die Bewohnerinnen und Bewohner bleiben auch bei schwerster Pflegebedürftigkeit im Alterszentrum. Die Pflegeleistung umfasst alle Pflegestufen. Für Menschen mit fortgeschrittener dementieller Entwicklung bietet unser Betrieb Pflegeplätze in einer weglaufgeschützten Pflegewohnung an. Das Alterszentrum betreibt eine öffentliche Cafeteria und ist auch Treffpunkt für die Bevölkerung. Wir beschäftigen rund 80 Mitarbeitende und sind Ausbildungsort für Berufe in den Bereichen Pflege und Betreuung, Gastronomie und Hotellerie.

Zur Verstärkung unseres Hotellerie-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte und verantwortungsbewusste

Mitarbeiter/-in Küche und Frühstückservice (40-60%)

Deine Aufgaben in der Küche

- Vorbereiten und Rüsten von Lebensmitteln
- Mithilfe bei der Zubereitung und beim Anrichten der Mahlzeiten
- Mithilfe bei der Umsetzung von speziellen Kostformen und Diäten
- Abwasch und Reinigung von Geschirr, Küchenutensilien und Geräten
- Reinigung und Pflege der Arbeitsflächen und des Küchenbereichs
- Einhaltung der Hygiene-, Qualitäts- und Sicherheitsvorschriften
- Unterstützung des Küchenteams bei allen weiteren anfallenden Arbeiten

Deine Aufgaben im Frühstückservice

- Vorbereiten und Bereitstellen des Frühstücks für unsere Bewohnerinnen und Bewohner
- Aufdecken und ansprechendes Herrichten des Frühstücksbereichs
- Freundliches und aufmerksames Servieren des Frühstücks
- Berücksichtigen individueller Wünsche und Bedürfnisse unserer Bewohnerinnen und Bewohner
- Abräumen und Reinigen der Tische nach dem Frühstück
- Sicherstellen einer angenehmen und persönlichen Atmosphäre während der Frühstückszeit

Dein Profil

- Erfahrung in der Küche, Gastronomie, Hotellerie oder Hauswirtschaft von Vorteil
- Freude an der Arbeit mit älteren Menschen und ein herzliches, respektvolles Auftreten
- Serviceorientierte und freundliche Persönlichkeit
- Zuverlässige, selbstständige und sorgfältige Arbeitsweise
- Teamfähigkeit und Bereitschaft, das Küchenteam tatkräftig zu unterstützen
- Flexibilität und Belastbarkeit im abwechslungsreichen Küchenalltag
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Gute Umgangsformen und ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Bereitschaft zu Einsätzen an Wochenenden und Feiertagen
- Verantwortungsbewusstsein und ausgeprägtes Hygienebewusstsein



- **Wir bieten**
- Eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Ein motiviertes und unterstützendes Team
- Attraktive Anstellungsbedingungen
- Möglichkeiten zur Weiterbildung und beruflichen Entwicklung
- Ein wertschätzendes Arbeitsumfeld

Interessiert?

Dann bewirb Dich jetzt und sende Deine Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail an:

personal@weierbach.ch .

Bewerbungen auf dem Postweg werden zur Kenntnis genommen, jedoch nicht retourniert.

Bewerbungen via Stellenvermittler werden nicht berücksichtigt.

Für Auskünfte zur Stelle steht Dir Denny Lewa, Leiter Küche unter Tel. 044 868 11 09 gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns, Dich kennenzulernen.

