



Koch (w/m/d) 80-100 %

Ab sofort



Deine Aufgaben

- Verantwortung für die korrekte Zubereitung und Präsentation der täglich wechselnden Tagesmenüs
- Zubereitung diverser Kostformen gemäss Menüplan und Spezialwünschen
- Sach- und fachgerechte Organisation der Arbeit innerhalb des Küchendienstes
- Einhaltung des HACCP-Konzeptes und der Arbeitssicherheitsrichtlinien
- Unterstützung des Berufsbildners bei der Ausbildung der Lernenden

Du bringst mit

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin EFZ
- **Abgänger 2025 willkommen**
- Gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse
- Achtvoller und respektvoller Umgang mit älteren Menschen
- Selbständige, verantwortungsvolle und zuverlässige Arbeitsweise
- Teamgeist, Belastbarkeit und hohe Flexibilität
- Gute MS Office Anwenderkenntnisse

Deine Vorteile



Weiterbildungsmöglichkeiten

Umfangreiches Weiterbildungs-Angebot mit Kostenbeteiligung und Arbeitszeit



Personalvergünstigungen

Kostenbeteiligung bei Fitness-Abos zur Gesundheitsförderung, vergünstigte Verpflegungsmöglichkeit, kostenlose Getränke, Gratifikationen, uvm.



Attraktivität

Zeitgemässe Anstellungsbedingungen (Vorsorge etc.); interessantes Aufgabengebiet im motivierten Team, Arbeitsort mit viel Lebensqualität. Familiäres interdisziplinäres Arbeiten



Ferien & Dienstplan

Attraktive Ferien- und Dienstplangestaltung



Parkmöglichkeiten

Kostenloses Parkieren



Kontakt

Isabelle Fässler, Leitung Gastronomie
Tel. 055 414 66 04 oder ifaessler@aphybrig.ch www.aphybrig.ch

