



Mitarbeiter:in Gastronomie (w/m/d) 40-60%

Ab 01.07.2026



Deine Aufgaben

- Reinigung und Pflege der Küchenutensilien, Geschirr und Kochausrüstung
- Einhaltung des HACCP-Konzeptes und der Arbeitssicherheitsrichtlinien
- Unterstützung bei der Vor- und Zubereitung von Speisen
- Rüstarbeiten
- Mitarbeit im Service von Mittag- und Nachtessen im Speisesaal

Du bringst mit

- Erfahrung im Bereich Küche
- Gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse
- Achtvoller und respektvoller Umgang mit älteren Menschen
- Selbständige, verantwortungsvolle und zuverlässige Arbeitsweise
- Teamgeist, Belastbarkeit und hohe Flexibilität

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; Severin Schöni (StV)
Tel. 055 414 66 04 oder; i.faessler@aphybrig.ch s.schoeni@aphybrig.ch

