



Das **Alterszentrum Weinfelden** ist auf die Betreuung von Seniorinnen und Senioren spezialisiert. Insgesamt verfügen wir im Pflegebereich über 109 Plätze und 20 Alterswohnungen, die bei Bedarf mit hausinternen Spi-tex-Leistungen versorgt werden. Ausserdem betreiben wir eine Hospizwohnung und sind Palliative Care zertifiziert. In unserer Cafeteria mit sechzig Plätzen bieten wir Essen für Mitarbeitende, Angehörige und externe Gäste an und sorgen auch mit Aussergewöhnlichem für Abwechslung.

Für unser gut eingespieltes 15-köpfiges Service- und Küchenteam suchen wir **per 1. Mai 2024** oder nach Vereinbarung einen/eine

## **Leiter/in Küche / Gastronomie 80-100 %**

### **Hauptaufgaben**

- Operative und administrative Leitung der Küche / Gastronomie
- Aktive Mitarbeit in der Küche / Gastronomie
- Sicherstellung der Arbeitsabläufe und der Organisation in der Küche, im Office- und Servicebereich
- Einkauf der Lebensmittel, Materialien und Geräte
- Menüplanung inkl. Diäten im Rahmen des Budgets und der betrieblichen Anforderungen
- Einhaltung der gesetzlichen und betrieblichen Vorschriften
- Führen der freiwilligen Mitarbeitenden der Cafeteria (Einsatzpläne, Gespräche, etc.)
- Interdisziplinäre Zusammenarbeit mit allen Bereichen
- Betreuung von internen und externen Kunden

### **Anforderungen**

- Anerkannte höhere Ausbildung als Chefköchin / Chefkoch FA, Dipl. Küchenchefin / Küchenchef oder vergleichbare Weiterbildung
- Ausbildung zur Diätköchin / zum Diätkoch von Vorteil
- Hohe Sozialkompetenz, Führungserfahrung und Dienstleistungsbewusstsein
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Heimgastronomie von Vorteil
- Freude am Beruf und Eigeninitiative
- Sehr gute Deutsch- und ICT-Kenntnisse

### **Angebot**

- Sehr gut eingerichtete Küche
- Geregelte Arbeitszeit
- Vielseitige, selbstständige und verantwortungsvolle Tätigkeit
- Fortschrittliche und prozessorientierte Abläufe
- Gute Weiterbildungsmöglichkeiten, zeitgemässe Entlohnung und diverse Fringe Benefits

### **Kontakt**

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihr vollständiges Dossier mit aktuellem Foto in elektronischer Form an: [c.kurz@azweinfelden.ch](mailto:c.kurz@azweinfelden.ch) (gesamte Bewerbungsunterlagen in **max. 3 PDF-Dateien**).

Der Leiter Küche / Gastronomie, Christopher Kurz, steht Ihnen gerne auch telefonisch für weitere Informationen zur Verfügung (071 626 38 10) oder besuchen Sie unsere Website [www.azweinfelden.ch](http://www.azweinfelden.ch).