



Die Stiftung dreischiibe ist ein innovatives, gemeinnützig soziales Unternehmen. In unserem vielseitigen Dienstleistungs- und Gewerbezentrum in Herisau, St. Gallen und Flawil schaffen wir für Menschen mit psychischer Beeinträchtigung berufliche und persönliche Perspektiven an 220 Arbeits-, Ausbildungs- und Integrationsplätzen. Im Tageszentrum und im Begegnungszentrum fördern wir soziale Integration mit über 50 Besucherplätzen.

Unser Café Restaurant sowie das Mitarbeiterrestaurant in Herisau sind Tagesbetriebe und von Montag bis Freitag geöffnet, unsere Cateringzeiten richten sich nach dem Kundenwunsch (ausser sonntags). Wir pflegen eine marktfrische, regionale und saisonale Küche mit einem grossen Frische-Fertigungsgrad.

Zur Unterstützung unseres Gastro-Fachteams in Herisau suchen wir per 1. August 2024 oder nach Vereinbarung ein/e

LeiterIn Catering/Events und Gruppenleitung Küche 80%

Ihre Aufgaben

- Erstellung der Cateringangebote sowie die Organisation und Durchführung der Anlässe
- Anleiten und Führen von Lernenden und Mitarbeitenden an begleiteten Arbeitsplätzen
- Mitgestaltung des Verkaufsangebots
- Aktive Mitarbeit in der Produktion sowie im Tagesgeschäft
- Qualitätskontrolle von Speisen sowie Einhaltung und Überwachung von HACCP
- Diverse administrative Arbeiten, wie z.B. Berichte verfassen
- Mitverantwortung bei Kalkulationen und Budgeteinhaltung

Ihr Profil

- Ausbildung als Koch/Köchin EFZ, mehrjährige Berufserfahrung
- Mehrjährige Erfahrung im sozialen Bereich sowie agogische Zusatzausbildung von Vorteil und Bereitschaft zur Weiterbildung
- Ausgewiesene Erfahrung im Catering
- Führungserfahrung in kleineren Teams
- Freude und Begeisterungsfähigkeit am Kochen
- Hohe Sozialkompetenz
- Einfühlungsvermögen und respektvoller Umgang mit Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen sowie die Fähigkeit und Freude zur entsprechenden Förderung der Mitarbeitenden und Lernenden
- Sehr gute Anwenderkenntnisse der gängigen MS-Office Programme
- PKW-Führerschein Klasse B (inkl. 3.5t Lastwagen)

Die dreischiibe bietet

- Regelmässige Arbeitszeiten und dennoch flexibel (Gleitzeit)
- Sonntags jeweils frei, Samstag abhängig von Cateringanlässen
- Interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten
- Verantwortungsvolle Tätigkeit mit einer hohen Selbständigkeit in einem modernen sozialen Unternehmen
- Zusammenarbeit in einem kleinen und kompetenten Team
- Attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Fabian Devos, Bereichsleiter Gastronomie Café Restaurant Herisau (Tel. 071 353 80 77).

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an Frau Angela Piccirillo, HR Leiterin, dreischiibe, Rosengartenstrasse 3, 9000 St. Gallen oder per Mail an bewerbung@dreischiibe.ch.
www.dreischiibe.ch