

Zentrum für
Stressfolgeerkrankungen
GANZHEITLICH ENGAGIERT



Die im 2010 eröffnete Clinica Holistica Engiadina SA ist in der Schweiz die erste reine Fachklinik für Burnout mit Schwerpunkt Psychotherapie, welche auf die Behandlung von Stressfolgeerkrankungen spezialisiert ist. Ein interdisziplinäres Team von rund 100 Mitarbeitenden bietet individuell abgestimmte Behandlungen für PatientInnen mit Stressfolgeerkrankungen (Burnout, Depressionen, Angststörungen, psychosomatische Störungen und Belastungsstörungen) in stationärem und ambulatem Rahmen an. Regelmässig werden in der Clinica Holistica wissenschaftliche Studien durchgeführt, welche ua. den Erfolg unseres ganzheitlichen, innovativen Therapieangebotes aufzeigen. Die Klinik befindet sich im landschaftlich attraktiven Unterengadin, nahe der österreichischen und italienischen Grenze. Werden auch Sie Teil des dynamischen und jungen Clinica-Teams!

Haben Sie Lust unsere Klinik weiterzuentwickeln und das Küchen-Team kompetent zu unterstützen? Per 01.07.2022 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Sous-Chef 100% (m/w) mit Weiterbildung in Diätetik und Ernährung in Jahresstelle

Ihre Hauptaufgaben

- Vertretung der Leiterin Küche bei deren Abwesenheit
- Mithilfe bei der Führung des Küchenteams mit 5 Mitarbeitenden
- Selbstständiges Führen eines Postens (Saucier, Entremétier, Gardemanger, Pâtisserie)
- Selbstständiges Zubereiten der diätetischen Kostformen nach Absprache mit einzelnen PatientInnen
- Zubereitung der Speisen für PatientInnen (ca. 54 Personen) und für Mitarbeitende (ca. 30 Personen)
- Mise en place erstellen
- Sicherstellung einer hohen und konstanten Qualität
- Mithilfe bei der Angebotsgestaltung / -planung
- Einhaltung der Hygienevorschriften
- Diverse Reinigungsarbeiten

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch EFZ und einige Jahre Berufserfahrung
- Dienstleistungsorientiert, kreativ und innovativ
- Ausgeprägtes Hygiene-, Qualitäts- und Kostenbewusstsein
- Sehr gute Kenntnisse der Deutschen Sprache in Wort und Schrift, Italienisch von Vorteil
- Weiterbildung zum Diätkoch von Vorteil
- Erste Führungserfahrung

Für diese spannende und abwechslungsreiche Jahresstelle suchen wir eine aufgestellte und fachlich kompetente Persönlichkeit. Ihre Begeisterung zu frischen Produkten runden Ihr Profil ab. Sie besitzen zudem eine Portion Humor, haben eine hohe Sozialkompetenz, sind belastbar und haben eine gewisse Flexibilität (Arbeiten im Teildienst und an Wochenenden) - dann sind Sie bei uns richtig.

Unser Angebot

Spannende, abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeiten in einem attraktiven Arbeitsumfeld. Wertschätzende Arbeitsatmosphäre in einem interdisziplinären Team. Unterstützung bei Fort- und Weiterbildungen sowie regelmässige interne Schulungen. Arbeit in einer Region mit sehr hohem Freizeitwert (Skifahren, Wandern, Biken etc.), zwischen Scuol und St. Moritz, nahe an der Grenze zu Österreich und Italien. Bei der Wohnungssuche in der Region unterstützen wir Sie gerne.

Bei aufkommenden Fragen steht Ihnen Herr Jan Biderbost (Leiter Personal & Leiter Hotellerie) gerne zur Verfügung (Tel.: +41 81 300 26 74 / j.biderbost@clinica-holistica.ch). Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen nehmen wir sehr gerne elektronisch entgegen.