



Chef de partie 100 % (m/w) Jahresstelle

Ihre Hauptaufgaben

- Zubereitung der Speisen für Patient/innen (ca. 54 Personen) und für Mitarbeitende (ca. 40 Personen)
- Selbstständiges Führen eines Postens (Saucier, Entremêtier, Gardemanger, Pâtisserie)
- Selbstständiges Zubereiten der diätetischen Kostformen
- Gewährleistung einer hohen und konstanten Qualität
- Mise en place erstellen
- Einhaltung der Hygienevorschriften
- Diverse Reinigungsarbeiten

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin EFZ oder gleichwertige Ausbildung
- Bekenntnis zum Beruf und Freude an der Arbeit mit frischen Produkten
- Zuverlässig, motiviert und ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Dienstleistungsorientiert, kreativ und innovativ
- Ausgeprägtes Hygiene-, Qualitäts- und Kostenbewusstsein
- Sehr gute Kenntnisse der Deutschen Sprache in Wort und Schrift, Italienisch von Vorteil
- Interesse an Diätetik und gesunder Ernährung

Wir bieten

- Eine spannende, abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit
- Teilweise Durchdienste
- Regelmässige interne Schulungen, Unterstützung bei Fort- und Weiterbildungen
- Arbeit in einer Region mit hoher Lebensqualität
- Wohnmöglichkeiten bei uns vorhanden



Ab November 23 oder
nach Vereinbarung



100 %



Infobroschüre
für Bewerber/innen



Zu Ihrem Vorteil
Unsere Benefits



Kontakt für Fragen:

Jan Biderbost
+41 81 300 26 74
j.biderbost@clinica-holistica.ch

Jetzt via Mail bewerben!

Besondere Orte brauchen besondere Menschen. **graubünden**

Clinica Holistica Engiadina
Zentrum für Stressfolgeerkrankungen
Fachklinik für Burnout
Susch | Engadin | Schweiz

www.clinica-holistica.ch