

Die Stiftung Dammweg wurde 1972 gegründet. Nach mehreren Erweiterungen werden heute 60 Wohn- und 92 geschützte Arbeitsplätze angeboten. In der Tagesstätte stehen 18 Plätze zur Verfügung.

Die Küche Kantine mit Cafeteria ist ein wichtiges Angebot der Stiftung Dammweg, sie bietet Menschen mit Behinderungen attraktive Arbeitsplätze und führt interne wie auch externe Dienstleistungen im Bereich der Gastronomie aus.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Küchenchef 90 - 100%

Sie führen den Bereich Küche/Kantine (1 Koch und 6 Mitarbeitende an den geschützten Arbeitsplätzen) und arbeiten selber aktiv mit.

Anforderungen:

- Fundierte fachliche Ausbildung als Koch (eidg. Fachausweis), Zusatzausbildung als Berufsbildner oder gleichwertige Weiterbildung im Bereich Agogik, andernfalls die Bereitschaft zur Weiterbildung
- Sattelfeste Kenntnisse und Fähigkeiten im Bereich der Organisation, Planung, Kalkulation und den Hygienebestimmungen
- Innovative und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit, welche die Angebote im Bereich Gastronomie ausbaut
- Erworbene fachliche und führungsbezogene Kompetenzen in der erfolgreichen Ausübung einer ähnlichen Tätigkeit
- Hohes Mass an Flexibilität, Belastbarkeit und Offenheit
- Konstruktiver Umgang mit dem Spannungsfeld produktiver Dienstleistung und der Anleitung und Unterstützung der Mitarbeitenden an den geschützten Arbeitsplätzen

Es erwartet Sie eine vielseitige, interessante Arbeit in einer zukunftsorientierten Organisation, ein angenehmes Arbeitsklima, fortschrittliche Anstellungsbedingungen, regelmässige Arbeitszeiten (Montag bis Freitag) und sehr gute Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Ihre **schriftliche** Bewerbung **per Post oder per E-Mail**.

Stiftung Dammweg
Susanna Hurni
Gesamtleiterin
Dammweg 15
2502 Biel/Bienne

post@stiftungdammweg.ch
www.stiftungdammweg.ch
Tel. 032 328 35 11