

Der Sonnengarten bietet mit seinen grosszügigen Alterswohnungen und seiner lebendig gestalteten Bauweise über 130 Menschen einen Ort für persönliche Lebensgestaltung im Alter. Die in der heutigen Alterskunde zukunftsweisenden Methoden werden durch das ganzheitliche anthroposophisch erweiterte Menschenbild ergänzt. Wir kochen mit über 80% biologischen und biodynamischen Lebensmitteln.

Wir suchen nach Vereinbarung eine/n

### **Sous Chef / Sous Chefin 100 %**

#### Aufgabenbereich

- Unterstützung und Vertretung der Küchenleitung
- Führung der Mitarbeitenden und Lehrlingsbetreuung in Abwesenheit der Küchenleitung
- Verantwortungsübernahme für einen reibungslosen Tagesablauf
- Personalplanung
- Vor- und Zubereiten der Tagesmenüs, Diätkost, Süssspeisen und kalten Speisen
- Einhaltung und Kontrolle der Hygienevorschriften und Arbeitssicherheit
- Planung und Durchführung von Anlässen
- Bestellungen, Menüplanung, Warenannahme und Lagerhaltung
- Führen von Beratungsgesprächen mit Bewohnenden

#### Ihr Profil

- Einige Jahre Berufserfahrung in der Führung als Sous Chef / Sous Chefin
- Nach Möglichkeit Ausbildung als Diätkoch / Diätköchin
- Erfahrung in Gemeinschaftsgastronomie und Freude an der Zubereitung von frischen, saisonalen und vegetarischen Gerichten
- Kreativität, Eigeninitiative, gute Sozialkompetenz und Teamfähigkeit
- Selbstständigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Belastbarkeit, gute Arbeitsorganisation und leben einer offenen Fehlerkultur
- Flexibel einsetzbar, auch an Wochenenden
- Einfühlsamer und lösungsorientierter Umgang mit Bewohnenden und Mitarbeitenden

#### Das erwartet Sie bei uns

- Ein vielseitiges und verantwortungsvolles Aufgabengebiet
- Ein motiviertes und engagiertes Team
- Eine sorgfältige Einführung
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen mit fünf Wochen Ferien

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per Mail: [personal@sonnengarten.ch](mailto:personal@sonnengarten.ch)

Auskunft: Angela Friebe, Bereichsleitung Hotellerie