

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.

In Herisau führen wir das „Café Restaurant dreischiibe“ als Tagesbetrieb. Wir legen sehr grossen Wert auf regional und saisonal abgestimmte Frischmarktküche, bieten auch Bankette an und verfügen zudem über einen exzellenten Catering Service.

Im Gastronomie- und Restaurationsbereich bilden wir Lernende im Rahmen einer IV-Massnahme aus und beschäftigen Mitarbeitende am begleiteten Arbeitsplatz. Zur Ergänzung unseres Service-Fachteams suchen wir **per 1. Januar 2022** oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n und kreative/n

Restaurationsfachfrau/mann als Gruppenleiter/in (60 %)

Ihre Aufgaben

- Anleiten und Führen von Mitarbeitenden und Auszubildenden mit psychischen Beeinträchtigungen, mit der Erarbeitung der entsprechenden Dokumentationen
- Betreuung der Gäste vom Empfang bis zur Verabschiedung
- Sicherstellen eines professionellen und fachgerechten Speise- und Getränkeservice
- Verantwortlich für Abrechnung
- Tägliches Erstellen der Mise en Place für einen reibungslosen Serviceablauf
- Planung und Gestaltung der saisonalen Dekoration und des Erscheinungsbildes des Restaurants
- Administrative Aufgaben
- Punktuelle Einsätze bei Banketten und Caterings ausserhalb der Öffnungszeiten, inkl. Wochenenden

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre als Restaurationsfachmann/frau EFZ oder mind. 5 Jahre Berufspraxis in ähnlicher Position
- Agogische Zusatzausbildung von Vorteil oder mehrjährige Erfahrung im sozialen Bereich sowie Freude an der Arbeit mit psychisch beeinträchtigten Menschen
- Einfühlungsvermögen und respektvoller Umgang mit Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen und die Fähigkeit und Freude zur entsprechenden Förderung
- Führungserfahrung in kleinen Teams
- Gute Office-Kenntnisse

Die dreischiibe bietet

- Regelmässige Arbeitszeiten in ganzer Schicht in einem Tagesbetrieb (Sonntag geschlossen)
- Verantwortungsvolle Aufgabe mit Gestaltungsraum
- Abwechslungsreiche Tätigkeiten in einem modernen Betrieb und Unternehmen
- Zusammenarbeit in einem gut etablierten und kompetenten Team
- Attraktive Anstellungsbedingungen

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

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an Frau Angela Piccirillo, HR Leiterin, dreischiibe, Rosengartenstrasse 3, 9006 St. Gallen oder per Mail an bewerbung@dreischiibe.ch