

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.

Unser neues Café Restaurant broggepark ist ein Tagesbetrieb an der Fürstenlandstrasse, im Zentrum des Quartiers Bruggen. Von Montag bis Samstag bieten wir neben einem abwechslungsreichen Mittagsangebot auch verschiedene Snacks und süsse Leckereien für Znüni und Zvieri an. Wir pflegen eine marktfrische und saisonale Küche mit hohem Eigenfertigungsgrad. Das Café Restaurant Broggepark betreiben wir mit Mitarbeitenden am begleiteten Arbeitsplatz und bieten im Auftrag der IV, Trainingsprogramme zur beruflichen Integration an. Die Mitarbeitenden von Küche und Service unterstützen einander aktiv in den jeweiligen Arbeitsbereichen.

Per 1. Oktober 2022 oder nach Vereinbarung suchen wir für das Café Restaurant «Broggepark»:

Koch/Köchin als Gruppenleiter/in (100 %)

Ihre Aufgaben

- Planung und Mitgestaltung vom Verkaufsangebot
- Aktive Mitarbeit in der Produktion sowie im Tagesgeschäft
- Anleiten und Führen von Mitarbeitenden an begleiteten Arbeitsplätzen
- Aktive Mithilfe bei Banketten ausserhalb der Öffnungszeiten
- Administrative Arbeiten, Berichte verfassen sowie Bestellungen verwalten
- Einkauf und Lagerbewirtschaftung
- Mitverantwortung bei Kalkulationen und Budgeteinhaltung
- Regelmässige Einsätze im Service
- Qualitätskontrolle von Speisen sowie Einhaltung und Überwachung von HACCP

Ihr Profil

- Ausbildung als Koch/Köchin EFZ mit mind. 5 Jahre Berufserfahrung
- Erfahrung im Servicebereich, idealerweise Zweitausbildung als Restaurationsfachmann/frau
- Agogische Zusatzausbildung oder mehrjährige Erfahrung im sozialen Bereich sowie die Bereitschaft zur Weiterbildung
- Führungserfahrung in kleineren Teams und hohe Sozialkompetenz
- Freude und Begeisterungsfähigkeit am Kochen
- Flexibilität, in den beiden Bereichen Küche und Service tätig zu sein
- Einfühlungsvermögen und respektvoller Umgang mit Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen sowie die Fähigkeit und Freude zur entsprechenden Förderung
- Gute Anwenderkenntnisse der gängigen MS-Office Programme

Die dreischiibe bietet

- Regelmässige Arbeitszeiten in ganzer Schicht in einem Tagesbetrieb Montag bis Samstag
- Verantwortungsvolle Tätigkeit mit einer hohen Selbständigkeit in einem modernen sozialen Unternehmen
- Zusammenarbeit in einem kompetenten Team
- Attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Jonathan Schneider, Bereichsleiter Gastronomie Broggepark St. Gallen (Tel. 071 272 52 41).

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an Frau Angela Piccirillo, HR Leiterin, dreischiibe, Rosengartenstrasse 3, 9000 St. Gallen oder per Mail an bewerbung@dreischiibe.ch

www.dreischiibe.ch

www.broggepark.ch