



Für unsere **Produktionsküche**, an unserem Standort in Baar, suchen wir **per 1. Februar 2023 oder nach Vereinbarung** eine motivierte Persönlichkeit als

## Arbeitsagogin/Arbeitsagoge Küche 80-100%

Neuhofstrasse 12, 6340 Baar

### Aufgaben

- Vor- und Zubereiten der Mahlzeiten für unsere Gäste
- Begleiten und Betreuen der Menschen mit einer Beeinträchtigung in ihrer täglichen Arbeit gemäss agogischem Rahmenkonzept
- Freundlicher und aufmerksamer Service sowie aktives Verkaufen während der Mahlzeiteausgabe
- Vorbereiten und Durchführen von Banketten und Events
- Umsetzen der HACCP-Richtlinien und Qualitätsstandards

### Profil

- Abgeschlossene Kochlehre EFZ
- Abgeschlossene Weiterbildung in der Arbeitsagogik
- Versierte/r Informatikanwender/in MS Office
- Gewandte mündliche und schriftliche Ausdrucksweise in Deutsch
- Fahrzeugausweis Kat. B

### Das tun wir für unsere Mitarbeitenden

- **Lebensqualitätsvorteile:** Mehr Ferien
- **Monetäre Leistungen:** Dienstaltersgeschenk, Heiratsgeschenk, Geburtszulage, Belohnung für Mitarbeiterempfehlung
- **Soziale Sicherheit:** Verlängerte Lohnfortzahlung im Krankheitsfall, Beteiligung an Pensionskasse, Beteiligung an Krankentaggeldversicherung, Familienzulagen, Vaterschaftsurlaub
- **Beteiligung an Weiterbildung:** Weiterbildungstage, Weiterbildungskosten
- **Vergünstigungen:** Rabatte auf Produkte des Arbeitgebers, Vergünstigung im Restaurant Intermezzo, Personalrestaurant mit günstigen Speisen und Getränken, Vergünstigung beim Autokauf
- **Gesundheitsförderung:** Benutzung Sportanlagen, Case Management im Krankheitsfall oder bei Unfall, Teilnahme Aktion "Bike to Work", Teilnahme "Sport am Mittag"

### Kontakt



Pascal Bürgin  
Sachbearbeiter HR

041 781 64 99



Petra Bachmann  
HR-Fachfrau



Cornelia Stocker  
Teamleiterin Küche