



Die Stiftung Theresiahaus bietet jungen Frauen und Männern mit Lernschwierigkeiten, kognitiven und Mehrfach-Beeinträchtigungen Ausbildungen in der Hauswirtschaft, Hotellerie, Gastronomie, Wäscherei sowie im Betriebsunterhalt an. Die vom Bundesamt für Sozialversicherungen und vom Kanton Solothurn anerkannte Ausbildungsstätte wird als Wocheninternat geführt. Schulabgänger*innen können im Hinblick auf die Lehre ein Berufsvorbereitungsjahr absolvieren. Unser Auftrag und unser Ziel ist die berufliche und soziale Integration von jungen Menschen mit erschwerten Voraussetzungen. Infolge Pensionierung suchen wir für das Arbeitsgebiet Betriebsküche per 1. Juni 2022 eine(n)

CHEFKOCH/CHEFKÖCHIN

mit eidgenössischem Fachausweis und Zusatz- ausbildung als Berufsbildner*in (90%)

IHR WIRKUNGSBEREICH

- Produzieren abwechslungsreicher und gesunder Mahlzeiten für 30 bis 40 Lernende und Mitarbeitende
- Planen und durchführen aller Arbeiten im Kompetenzbereich: Menüplanung, Einkauf und Budgetverantwortung, Qualitätskontrolle, Lagerbewirtschaftung, Catering-Dienstleistungen
- Ausbilden der Lernenden im Bereich Betriebsküche in allen praktischen Belangen, Grundwissen und praktische Anleitung
- Konsequentes Umsetzen von Hygienevorschriften und Gesundheitsschutz
- Bezugspersonenarbeit für EBA- und PrA-Lernende
- Administrative Arbeiten und Berichtswesen
- Teilnahme an Sitzungen und internen Weiterbildungen
- Mitarbeit in verschiedenen OK's des Gesamtbetriebes
- Teilnahme an diversen Anlässen im Rahmen des Jahresablaufes

IHR PROFIL

- Berufsbildung als Chefkoch/Chefköchin oder gleichwertige Ausbildung, Berufsbildner*in
- Erfahrung und Freude im Umgang mit Menschen mit einer kognitiven Beeinträchtigung
- Einwandfreie Deutschkenntnisse sowie gute IT-Anwenderkenntnisse
- Führerausweis

WAS SIE VON UNS ERWARTEN DÜRFEN

- Ein interessantes, vielseitiges und verantwortungsvolles Aufgabengebiet ausgestattet mit den entsprechenden Kompetenzen
- Freiraum für Ideen und Entwicklung
- Wertschätzendes Arbeitsumfeld
- 5 Wochen Ferien und attraktive Arbeitszeiten
- Gründliche Einführung durch den aktuellen Stelleninhaber

Für diese Tätigkeit wünschen wir uns eine selbständige, verantwortungsbewusste und belastbare Persönlichkeit, die auch in hektischen Zeiten den Überblick behält. Sie sind teamfähig, verfügen über Organisationsgeschick und interdisziplinäre Zusammenarbeit ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften Betrieb wartet auf Sie. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Bild an: sandra.pfister@theresiahaus.ch

Stiftung Theresiahaus, Sandra Pfister / Bereichsleitung Ausbildung, Waisenhausstrasse 28, 4500 Solothurn