



Die dreischiibe ist ein innovatives, gemeinnützig soziales Unternehmen. In unserem Dienstleistungs- und Gewerbezentrum in Herisau und St. Gallen schaffen wir für Menschen mit psychischer Beeinträchtigung berufliche und persönliche Perspektiven an 200 Arbeits-, Ausbildungs- und Integrationsplätzen. Im Tageszentrum mit über 40 Besucherplätzen fördern wir soziale Integration.

In Herisau führen wir ein öffentliches Café Restaurant im Tagesbetrieb. Wir legen grossen Wert auf eine saisonal und regional abgestimmte Frischmarktküche, wobei auch mediterrane Einflüsse auf der Speisekarte einfließen. Unsere Gäste werden immer wieder aufs Neue verwöhnt, zusätzlich bieten wir auch einen exzellenten Catering Service. Mit dieser Vielfalt bereiten wir tägliche Gaumenfreuden für jeden Geschmack und Anlass.

Im Gastronomie- und Restaurationsbereich bilden wir Lernende im Rahmen einer IV-Massnahme aus und beschäftigen Mitarbeitende am geschützten Arbeitsplatz. Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir per Anfang Mai 2018 eine/n einsatzfreudige/n

Koch/Köchin als Gruppenleiter/in 80 %

Ihre Aufgaben

- Täglicher Einsatz im Küchenbereich mit Mittagsservice
- Anleiten und Führung von Lernenden und Mitarbeitenden am geschützten Arbeitsplatz
- Planung und Mitgestaltung des Verkaufsangebots
- Lagerbewirtschaftung, Mitverantwortung für Kalkulationen und Budgeteinhaltung
- Administrative Tätigkeiten (Berichte verfassen, Bestellungen verwalten etc.)
- Einhaltung und Umsetzung von HACCP

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin EFZ mit mind. 5 Jahren Berufserfahrung
- Agogische Zusatzausbildung oder mehrjährige Erfahrung im sozialen Bereich oder die Bereitschaft zur Ausbildung Arbeitsagog/in
- Ausbildung und Erfahrung als Berufsbildner/in
- Führungserfahrung in kleineren Teams
- Einfühlungsvermögen und respektvoller Umgang mit Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen sowie die Fähigkeit und Freude zur entsprechenden Förderung
- Auch in hektischen Situationen ruhig und gelassen bleiben
- Gute Anwenderkenntnisse der gängigen MS-Office-Programme

Die dreischiibe bietet

- Regelmässige Arbeitszeiten, in der Regel Sa und So frei
- Verantwortung und Selbständigkeit
- Abwechslungsreiche Tätigkeit in einem modernen sozialen Unternehmen
- Zusammenarbeit in einem kleinen, kompetenten Team
- Interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten
- Fortschrittliche Arbeits- und Anstellungsbedingungen

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Markus Ammann, Bereichsleiter Gastronomie (Tel. 071 353 80 77).

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