Zentrum Artos Interlaken
Gemeinsam erleben

***Hotel mit 80 Zimmern
Pflegezentrum mit 96 Bewohnenden
Wohnsiedlung mit 70 Wohnungen

Glücksmomente bei der Arbeit erleben

Ab 1. Mai 2024 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Koch/Köchin

100 %

Unser Angebot
- vielseitige Arbeit in der Küche von Hotel und Pflegezentrum
- geregelte Arbeitszeiten mit meist geteilten Diensten (Pause 13.30 - 16.30 Uhr) und Arbeitsschluss vor 19.30 Uhr

Ihre Aufgaben
- Selbständiges Zubereiten von verschiedenen Speisen und Gerichten
- Vorbereiten und Ausgabe der Mahlzeiten für Bewohnende des Pflegezentrums sowie Hotel- und Seminargäste mit Halb- und Vollpension
- Kreative Mithilfe bei der Menüplanung
- Mitverantwortlich für Qualität und Hygiene, inkl. Waren- und Gerätekontrollen
- Unterstützen der anderen Posten (Kalte Küche, Rüst- und Reinigungsarbeiten) sowie Anleiten der Küchenmitarbeitenden
- Unterstützen der Lehrlingsausbildung
- Einhaltung der HACCP

Ihr Profil
- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ
- einige Jahre Berufserfahrung
- exakte und speditive Arbeitsweise
- kollegial und unterstützend im Team
- flexibel bezüglich Posten und Arbeitsplanung
- sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Vorteile für unsere Mitarbeitenden
- Interessante Arbeitszeiten mit zwei freien Wochenenden pro Monat
- Regelmässige interne und externe Schulungen, Teamevents
- Attraktive Vergünstigungen im SPArtos (hauseigener, professionell geführter Fitnessbereich)
- Vertragskonditionen des GAV der Bernischen Langzeitpflege Institutionen

Möchten Sie mit Ihrer Energie und Engagement zu unserem Erfolg beitragen?
Dann freuen wir uns über Ihre elektronische Bewerbung (Motivationsschreiben, Lebenslauf mit Farbfoto, Zeugnissen und Diplomen)
an: personal@artos.ch

Informationen:
Andreas Unterberger, Teamleiter Küche / Office, Tel. 033 828 88 60

Zentrum Artos, Alpenstrasse 45, 3800 Interlaken | www.artos.ch