



Die Libelle ist ein Quartierrestaurant mit einer einfachen, authentischen und qualitativ hochwertigen Küche, das an sieben Tagen der Woche geöffnet hat. Die Libelle ist auch eine professionell geführte soziale Unternehmung, die erwerbslosen Menschen eine Perspektive eröffnet. Bei ihrer Arbeit in der Küche, im Service, am Buffet oder im Office werden die Mitarbeitenden mit den marktwirtschaftlichen Anforderungen eines Normalbetriebs konfrontiert, Gastro-Fachmitarbeitende begleiten und schulen sie. Trägerschaft dieses Angebotes ist das SAH Zentralschweiz.

Zur Ergänzung unseres Küchen-Fachteams suchen wir eine/-n

Koch oder Köchin EFZ (Entremetier)

Aufgaben:

- Selbstständiges Führen des Entremetier Postens
- Anleiten von Mitarbeitenden und Vermitteln von Fachwissen
- Begleiten von Stellensuchenden auf dem Weg in den regulären Arbeitsmarkt
- Mitentwickeln des marktfrischen Angebotes
- Entwickeln von neuen Rezepturen

Anforderungen:

- Ausbildung als Koch/Köchin EFZ
- Freude und Geduld beim Begleiten und Schulen von Mitarbeitenden
- Fähigkeit, Vorbildfunktion wahrzunehmen
- sehr hohe Sozialkompetenz

Wir bieten einen spannenden Arbeitsplatz mit viel Gestaltungsmöglichkeit in einem gut eingespielten Team sowie interessante Weiterbildungsmöglichkeiten.

Weitere Auskünfte erteilt dir gerne unsere Küchenchefin Claudia Kober oder die Geschäftsführerin Franziska Kramer unter Tel. 041 420 61 61.

Wenn du mit Leidenschaft kochst, kreativ bist und ein hohes Qualitätsbewusstsein hast, freuen wir uns auf deine Bewerbung per Mail: info@restaurantlibelle.ch