

Die dreischiibe ist ein innovatives, gemeinnützig soziales Unternehmen. In unserem Dienstleistungs- und Gewerbezentrum in Herisau, St. Gallen und Flawil schaffen wir für Menschen mit psychischer Beeinträchtigung berufliche und persönliche Perspektiven an 220 Arbeits-, Ausbildungs- und Integrationsplätzen. Im Tageszentrum mit über 40 Besucherplätzen fördern wir soziale Integration.

### **Im Frühling 2021 eröffnet die dreischiibe in St.Gallen Bruggen das neue Café Restaurant «Broggepark»**

Unser neues Café Restaurant ist ein Tagesbetrieb an der Fürstenlandstrasse, im Zentrum des Quartiers Bruggen. Von Montag bis Samstag bieten wir neben einem abwechslungsreichen Mittagsangebot auch verschiedene Snacks und süsse Leckereien für Znüni und Zvieri an. Wir pflegen eine Marktfrische und saisonale Küche mit hohem Eigenfertigungsgrad. Das Café Restaurant Broggepark betreiben wir mit Mitarbeitenden am begleiteten Arbeitsplatz und bieten im Auftrag der IV, Trainingsprogramme zur beruflichen Integration an. Die Mitarbeitenden von Küche und Service unterstützen einander aktiv in den jeweiligen Arbeitsbereichen.

Per 1. April 2021 oder nach Vereinbarung suchen wir für das Café Restaurant «Broggepark» mehrere einsatzfreudige, kreative Fachpersonen, die das Team dieses neuen Gastronomiebetriebes bilden werden:

## **Restaurationsfachmann/frau als Gruppenleiter/in (60 – 80 %)**

### **Ihre Aufgaben**

- Anleiten und Führen von Mitarbeitenden und Auszubildenden mit psychischen Beeinträchtigungen
- Betreuung der Gäste vom Empfang bis zur Verabschiedung
- Sicherstellen eines professionellen und fachgerechten Speise- und Getränkeservice
- Verantwortlich für Verrechnung und Inkasso auch auf eigener Station
- Tägliches Erstellen der Mise en Place für einen reibungslosen Serviceablauf
- Mitplanung und Gestaltung der saisonalen Dekoration und des Erscheinungsbildes des Restaurants
- Einkauf, Lagerbewirtschaftung und HACCP Umsetzung
- Administrative Aufgaben, Berichte verfassen sowie Bestellungen verwalten
- Regelmässige Einsätze in der Küche und aktive Mithilfe bei Banketten ausserhalb der Öffnungszeiten

### **Ihr Profil**

- Abgeschlossene Berufslehre als Restaurationsfachmann/frau EFZ mit mind. 5 Jahren Berufserfahrung
- Erfahrung im Küchenbereich, idealerweise Zweitausbildung als Koch/Köchin
- Agogische Zusatzausbildung oder mehrjährige Erfahrung im sozialen Bereich und Bereitschaft zur Weiterbildung
- Führungserfahrung in kleinen Teams und hohe Sozialkompetenz
- Freude und Begeisterungsfähigkeit am Servicefach
- Flexibilität, in den beiden Bereichen Service und Küche tätig zu sein
- Einfühlungsvermögen und respektvoller Umgang mit Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen sowie die Fähigkeit und Freude zur entsprechenden Förderung
- Gute Anwenderkenntnisse der gängigen MS-Office Programme

### **Die dreischiibe bietet**

- Regelmässige Arbeitszeiten in ganzer Schicht in einem Tagesbetrieb Montag bis Samstag
- Verantwortungsvolle Tätigkeit mit einer hohen Selbständigkeit in einem modernen sozialen Unternehmen
- Zusammenarbeit in einem kompetenten Team und attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Jonathan Schneider, Bereichsleiter Gastronomie Broggepark St. Gallen (Tel. 071 353 80 71).

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an Frau Angela Piccirillo, HR Leiterin, dreischiibe, Rosengartenstrasse 3, 9006 St. Gallen oder per Mail an [bewerbung@dreischiibe.ch](mailto:bewerbung@dreischiibe.ch).