

Die Stiftung dreischiibe ist ein innovatives, gemeinnützig soziales Unternehmen. In unserem vielseitigen 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 und im Begegnungszentrum fördern wir soziale Integration mit über 50 Besucherplätzen.

Im Haus 5egg in Flawil wird von der dreischiibe das **«Restaurant 5egg»** betrieben. Wir legen grossen Wert auf regional und saisonal abgestimmte Frischmarktküche und zeichnen uns durch einen professionellen Service aus. Es liegt uns am Herzen, alle unsere Gäste täglich verwöhnen zu dürfen.

In unserem Gastronomiebetrieb bilden wir Lernende im Rahmen einer IV-Massnahme aus und beschäftigen Mitarbeitende am begleiteten Arbeitsplatz.

Per 1. September oder nach Vereinbarung suchen wir für das **«Restaurant 5egg» in Flawil** eine einsatzfreudige Fachperson zur Verstärkung unseres Fachteams:

Koch/Köchin als Gruppenleiter/in (100%)

Ihre Aufgaben

- Anleiten und Führen von Mitarbeitenden und Auszubildenden mit psychischen Beeinträchtigungen, Erarbeitung der entsprechenden Dokumentationen
- Sicherstellen einer gästeorientierten und marktgerechten Zubereitung sämtlicher Speisen
- Tägliches Erstellen der Verpflegung für hausinterne die Pflegeabteilung (Morgen,- Mittag- und Abendessen) sowie für den Mahlzeitendienst der Spitex
- Täglicher Einsatz im Küchenbereich und Mittagsservice
- Mitplanung und Gestaltung des Verkaufsangebotes
- Lagerbewirtschaftung, Einkauf und HACCP Umsetzung
- Anfallende Administrationsaufgaben wie Bestellungen und das Führen von Journalen

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin EFZ und mind. 5 Jahre Berufspraxis
- Agogische Zusatzausbildung oder mehrjährige Erfahrung im sozialen Bereich und die Bereitschaft zur Weiterbildung im arbeitsagogischen Bereich
- Einfühlungsvermögen und respektvoller Umgang mit Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen sowie die Fähigkeit und Freude zur entsprechenden Förderung
- Erfahrung als Berufsbildner/in
- Führungserfahrung in kleinen Teams
- Sie kennen sich mit Windows und den gängigen MS Office Programmen gut aus

Die dreischiibe bietet

- Regelmässige Arbeitszeiten in ganzer Schicht in einem Tagesbetrieb von Montag-Sonntag
- Verantwortung und hohe Selbständigkeit
- Zusammenarbeit mit dem erfahrenen und kompetenten Gastro Fachteam der dreischiibe
- Attraktive Anstellungsbedingungen

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau Bettina Gisler, Bereichsleiterin Gastronomie 5egg (Tel. 071 394 33 55).

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an Frau Angela Piccirillo, HR Leiterin, dreischiibe, Rosengartenstrasse 3, 9000 St. Gallen oder per Mail an bewerbung@dreischiibe.ch

www.dreischiibe.ch

www.5egg.ch