

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.

In Herisau führen wir das „Café Restaurant dreischiibe“ als Tagesbetrieb. Wir legen sehr grossen Wert auf regional und saisonal abgestimmte Frischmarktküche, bieten auch Bankette an und verfügen zudem über einen exzellenten Catering Service.

Per 1. August 2023 oder nach Vereinbarung suchen wir für das Café Restaurant in Herisau eine einsatzfreudige Fachperson als Verstärkung unseres Fachteams.

Restaurationsfachmann/frau als Gruppenleiter/in 60 %

Ihre Aufgaben

- Anleiten und Führen von Mitarbeitenden und Auszubildenden mit psychischen Beeinträchtigungen
- Betreuung der Gäste vom Empfang bis zur Verabschiedung sowie Einsätze bei Banketten, auch ausserhalb der Öffnungszeiten
- Sicherstellen eines professionellen und fachgerechten Speise- und Getränkeservices
- Lagerbewirtschaftung, Einkauf sowie HACCP Umsetzung
- Vielfältig anfallende Administrationsaufgaben wie Kontierungen, Bestellungen, Berichte verfassen, Journale schreiben und Gesprächsführungen mit Mitarbeitenden und Lernenden

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre als Restaurationsfachfrau/-mann EFZ oder mind. 5 Jahre Berufspraxis in ähnlicher Position
- Von Vorteil agogische Zusatzausbildung oder mehrjährige Erfahrung im sozialen Bereich und die Bereitschaft zur Weiterbildung in Arbeitsagogik
- Von Vorteil Erfahrung als Berufsbildner/in
- 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 (Mo-Fr 07.30 bis 18.30 Uhr und 1-2 Samstagseinsätze im Monat von 07.00 bis 12.00 Uhr)
- 3 Wochen Restaurant-Betriebsferien im Sommer
- Verantwortung und hohe Selbständigkeit
- Zusammenarbeit mit dem erfahrenen und etablierten Gastronomie-Fachteam der dreischiibe
- Attraktive Anstellungsbedingungen

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Fabian Devos, Bereichsleiter Gastronomie & Catering Herisau (Tel. 071 353 80 77).

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