

Der Freihof Küsnacht ist eine private Einrichtung für den Vollzug von strafrechtlichen Massnahmen im offenen Setting, Sozial- und Suchttherapie sowie Beschäftigung und Arbeitsintegration.

Er richtet sich an Menschen mit einer psychischen Erkrankung, einer Suchtmittelabhängigkeit und/oder erschwertem Zugang zum Arbeitsmarkt und ermöglicht diesen eine umfassende, fachlich fundierte und individuelle Behandlung. Ziel ist eine eigenverantwortliche, prosoziale Lebensführung sowie die Verringerung krimineller Rückfälle. Hohe Behandlungsqualität, Beziehungsgestaltung sowie das Gefühl von Sicherheit und Eigenverantwortung stehen dabei im Mittelpunkt.

Per sofort oder nach Vereinbarung bieten wir dir eine Stelle als

Köchin/Koch EFZ mit arbeitsagogischem Auftrag (80–100 %)

Du stellst eine ausgewogene, abwechslungsreiche und gesunde Ernährung für die Klientel und das Personal sicher, planst und organisierst die Küchenarbeiten sowie die Hauswirtschaft unter arbeitsagogischen Aspekten, leitest unsere Klient:innen bei der Arbeit an und arbeitest aktiv mit. Du bist zuständig für den Wareneinkauf, die Kalkulation, als auch die Einhaltung der Hygienerichtlinien und stellst die Qualität sicher. Du vermittelst unseren Klient:innen Basiswissen im Rahmen der Förderung der allgemeinen Wohn- und Lebensführungskompetenzen und bringst dich mit eigenen Ideen und bei der Neu- und Weiterentwicklung von Konzepten und Arbeitsabläufen ein.

Deine Aufgaben:

- Menüplanung und Zubereitung saisongerechter Gerichte für ca. 50 – 60 Personen für den Mittag, Vorbereitung der Abendküche für ca. 25 Personen und der Mahlzeiten am Wochenende
- Verantwortung für den Küchenbetrieb und die Hauswirtschaft sowie Mitwirkung bei der Weiterentwicklung des Angebots und Optimierung der Abläufe
- Gestaltung des Küchenbetriebs und der Hauswirtschaft unter entwicklungsorientierten Aspekten
- Bestellungen, Wareneinkauf und -annahme und Qualitätskontrolle von Lieferungen
- Herstellung von Produkten für unseren Laden sowie Mitwirkung an Anlässen
- Anleitung und Befähigung von Klient:innen an angepassten Arbeitsplätzen in der Küche und Hauswirtschaft
- Unterstützung von Klient:innen in der Erreichung der Behandlungsziele
- Allgemeine Reinigungs- und Unterhaltsarbeiten in der Küche
- Gewährleistung von Qualität, der Sicherheit und Hygiene am Arbeitsplatz

Was du mitbringst:

- Ausbildung zur:m Köchin/Koch EFZ, idealerweise mit Ausbildungsabschluss im Sozialbereich (vorzugsweise Arbeits- oder Sozialpädagogik)
- Erfahrung in der Arbeit mit Menschen in schwierigen Lebenssituationen und mit psychosozialen Problemen

Freihof Küsnacht
Oberwachtstrasse 15
Postfach
8700 Küsnacht

Telefon 044 911 02 03
info@freihof-kuesnacht.ch

- Flexibilität und Offenheit für Veränderungen in einem lebendigen Arbeitsumfeld
- Unkomplizierter Umgang, Humor, Kundenorientierung und organisatorisches Geschick
- Suchtmittelfreiheit und ein gesundes Mass an mentaler und körperlicher Belastbarkeit
- Fahrausweis Kat. B

Das erwartet dich:

- Attraktive Arbeitszeiten (keine Abend- und Wochenenddienste, keine Zimmerstunde)
- Ein abwechslungsreiches und verantwortungsvolles Tätigkeitsfeld in einem lebendigen Umfeld in der Seegemeinde Küsnacht (15 Min. vom HB Zürich)
- Moderne Produktionsküche
- Unterstützung durch ein interdisziplinäres, eingespieltes und motiviertes Team
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen (z.B. 5 Wochen Ferien, internes Bildungsangebot und Förderung von externen Weiterbildungen)

Wir freuen uns auf deine Bewerbung per Mail an Beatrice Betschart, Leitung Arbeitsagogik: beatrice.betschart@freihof-kuesnacht.ch. Telefonische Auskunft erteilen wir dir gerne unter 044 400 95 60. Weitere Informationen zum Freihof Küsnacht findest du unter www.freihof-kuesnacht.ch