

Der Effingerhort oberhalb von Holderbank AG ist eine Einrichtung der Von Effinger Stiftung für stationäre Suchttherapie im Kanton Aargau. Gesundheitlich-, psychisch- und sozial beeinträchtigte Menschen mit einem langjährigen Alkohol- oder Drogenhintergrund werden mit einem niederschweligen Konzept professionell begleitet. Die Menschen im Effingerhort arbeiten und wohnen in geschützten Strukturen zur Stabilisierung der Lebenslage und zur Gewinnung neuer Perspektiven. Zusätzlich zu den abstinenzorientierten Wohnangeboten führen wir ein spezialisiertes Pflegeheim mit kontrollierter Alkoholabgabe.

Unser Küchenteam sucht zur Verstärkung per 1. Februar 2027 oder nach Vereinbarung einen

Koch / Köchin EFZ 80-100%

Bei dieser spannenden Stelle sind Sie direkt mit unseren Bewohnenden im Kontakt und zuständig für die Zubereitung der Mahlzeiten. Zudem verarbeiten wir unsere Erzeugnisse aus der Gärtnerei und der Landwirtschaft zu eingemachten Köstlichkeiten.

Haben Sie, nebst Tätigkeit in der Küche, Freude an der Arbeit mit Menschen mit Unterstützungsbedarf? Dann erfüllen Sie eine wichtige Voraussetzung für diese abwechslungsreiche Stelle.

Die Hauptaufgaben sind:

- Verantwortung für gesunde und abwechslungsreiche Verpflegung von Bewohnenden, Gästen und Mitarbeitenden
- Aktive Mitarbeit beim Ausbau und der Weiterentwicklung unserer Einmachküche
- Planung und Durchführung von internem und externem Catering und Apéros
- Begleiten Betreuen von Mitarbeitenden an einem geschützten Arbeitsplatz in der Küche
- Sicherstellung der Einhaltung von Qualitäts- und Hygienerichtlinien

Das gewünschte Profil:

- Ausgebildete/r Koch / Köchin mit mehrjähriger Berufserfahrung
- Ausbildung und Erfahrung als Diätkoch
- Ausbildung in Arbeitsagogik und Erfahrung im Umgang mit Menschen mit Unterstützungsbedarf
- Freude an der Arbeit mit Menschen und am Gestalten und Zubereiten von kreativen und gesunden Menüs sowie dem Einmachen von Produkten für den Verkauf
- Selbstständige, verantwortungsbewusste und kooperative Arbeitsweise in einem kleinen Team
- Hohe Ansprüche an Sauberkeit und Hygienestandards
- Bereitschaft für Tag-, Abend- und Wochenenddienst (6.00 Uhr – 19.00Uhr)
- Gute IT-Anwenderkenntnisse (Microsoft Office, easyDoc)
- Sichere Kommunikation in der deutschen Sprache in Wort und Schrift

Wir bieten:

- Möglichkeit zur aktiven Mitgestaltung des Arbeitsfeldes
- Interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten
- Attraktiver Arbeitsort mit wunderbarer Weitsicht und gratis Parkplatz
- Vergünstigungen beim Einkauf unserer eigenen Produkte (Bio-Eier, Gemüse etc.)

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen mit einem aussagekräftigen Motivationsschreiben an hr@effingerhort.ch.

Bei Fragen steht Ihnen unsere Bereichsleitung Stefan Hermanek, shermanek@effingerhort.ch, unter 062 887 80 80 gerne zur Verfügung.

(Wir wünschen keine Unterstützung durch Stellenvermittler)