

WIR SUCHEN DICH!

# STV. LEITUNG GASTRONOMIE / KOCH EFZ 100%

**HAUS VIVA**

PERSÖNLICH - KOMPETENT - FORTSCHRITTLICH

## DEINE KÜNFTIGEN AUFGABEN:

- Selbständige Zubereitung der Mahlzeiten für die Bewohnenden, der Mittagsgäste im Restaurant, das Regionalgefängnis Altstätten und dem Mahlzeitendienst
- Mithilfe bei der Führung von ca. 20 Mitarbeitenden im Gastro Team
- Sicherstellen eines speditiven, reibungslosen Produktionsablaufs
- Mitwirken bei der Ausbildung der Gastro Mitarbeitenden und Lernenden
- Mitwirken bei der Menüplanung und dem Einkauf
- Stellvertretung der Leitung Gastronomie bei dessen Abwesenheit

## WENN DU FOLGENDES MITBRINGST:

- Abgeschlossene Lehre als Koch EFZ
- Einige Jahre Berufserfahrung
- Motivierende, wertschätzende Art zu Führen
- Dienstleistungsorientierung

## KÖNNEN WIR DIR DAS BIETEN:

- Attraktive Anstellungsbedingungen in einem motivierten, innovativen und zukunftsgerichteten Betrieb
- Eine interessante, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe
- Attraktive Benefits und diverse Teamevents
- Grosszügige Pensionskassenbeiträge

## NEUGIERIG?

- Mit nur einem Klick erhältst du hier einen Einblick in unsere Arbeitswelt!



## NOCH OFFENE FRAGEN?

- Peter Waldner Leitung Gastronomie, gibt dir gerne Auskunft. [peter.waldner@hausviva.ch](mailto:peter.waldner@hausviva.ch)

## INTERESSIERT?

- Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung an [bewerbung@hausviva.ch](mailto:bewerbung@hausviva.ch)