



Werde Teil unseres Teams im Schlössli Pieterlen – einem Ort, an dem Engagement, Teamgeist und Lebensfreude zusammengehören!

Du kochst mit Leidenschaft, arbeitest gerne mit Menschen und möchtest dein Fachwissen an die nächste Generation weitergeben? Im Schlössli Pieterlen steht nicht nur die Qualität unserer Küche im Mittelpunkt, sondern auch das Wohlbefinden unserer Bewohnenden. Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir eine engagierte Persönlichkeit, die Freude daran hat, aktiv im Küchenalltag mitzuwirken, Verantwortung zu übernehmen und unsere Lernenden auf ihrem Ausbildungsweg zu begleiten.

Zur Verstärkung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Koch/Köchin EFZ – Berufsbildner/in mit Stv. Bereichsleitung 40–60 %

Deine Aufgaben: Ausbilden, Koordinieren und Mitgestalten

- **Ausbildung & Begleitung:** Du übernimmst die Hauptverantwortung für die praktische Ausbildung unserer Lernenden Koch/Köchin EFZ und begleitest sie fachlich sowie persönlich.
- **Ausbildungsplanung:** Du planst und koordinierst die Ausbildungsinhalte und Lehrtage gemäss Bildungsverordnung Koch EFZ/EBA 2024 und setzt das Lerntool WIGL gezielt ein.
- **Stellvertretung:** Bei Abwesenheit der Bereichsleitung übernimmst du deren Stellvertretung und stellst gemeinsam mit dem Team einen reibungslosen Ablauf in der Küche sicher.
- **Küche & Qualität:** Du arbeitest aktiv im Tagesgeschäft mit, sorgst für eine hohe Qualität unserer Speisen und bringst deine Ideen bei der Weiterentwicklung unseres Angebots ein.
- **Warenbewirtschaftung:** Du unterstützt bei Bestellungen und sorgst für einen wirtschaftlichen und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln.
- **Zusammenarbeit:** Du arbeitest eng mit dem Küchenteam und den weiteren Bereichen des Schlössli Pieterlen zusammen und trägst zu einer wertschätzenden und teamorientierten Arbeitsatmosphäre bei.

Dein Profil: Das bringst du mit

- **Ausbildung:** Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ sowie eine Weiterbildung als Berufsbildner/in.
- **Erfahrung:** Berufserfahrung in der Gastronomie oder Gemeinschaftsgastronomie. Erfahrung in der Begleitung und Ausbildung von Lernenden ist von Vorteil.
- **Organisation & Verantwortung:** Du arbeitest selbstständig, strukturiert und verantwortungsbewusst und verfügst über gute Organisationsfähigkeiten sowie wirtschaftliches Denken.
- **Führung:** Idealerweise bringst du Erfahrung in einer Stellvertretungs- oder Führungsfunktion mit und übernimmst gerne Verantwortung.
- **Persönlichkeit:** Du bist teamorientiert, kommunikativ und zuverlässig und hast Freude daran, dein Wissen weiterzugeben und andere zu fördern.

Was bieten wir dir

- Ein herzliches, kollegiales Küchenteam mit gegenseitiger Unterstützung und Wertschätzung
- Raum für Eigeninitiative, Verantwortung und berufliche Weiterentwicklung
- **Planbare Arbeitszeiten:** Du arbeitest in Blockzeiten ohne Zimmerstunde. Geteilte Dienste fallen in der Regel nicht an – so kannst du deine Arbeits- und Freizeit besser planen.
- **Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten:**
Wir unterstützen dich bei passenden Weiterbildungen und bieten dir Möglichkeiten, dich fachlich und persönlich weiterzuentwickeln.
- Einen marktgerechten Lohn inkl. 13. Monatslohn
- Vergünstigte Verpflegung im hauseigenen Restaurant
- Attraktive Vergünstigungen bei unseren Partnern (Apotheke, Fitnessstudio, Versicherungen...)
- Gratisparkplatz

Bereit, deine Kochleidenschaft und dein Fachwissen weiterzugeben?

Wenn du Freude an einer vielseitigen Aufgabe hast, gerne Verantwortung übernimmst und unsere Lernenden auf ihrem Weg begleiten möchtest, freuen wir uns auf deine Bewerbung!

Fragen beantwortet dir gerne Marcel Germann, Bereichsleitung Verpflegung.
marcel.germann@schloessli-pieterlen.ch, Tel. 032 376 01 07