

Die Stiftung Hofmatt in Münchenstein ist ein **Kompetenzzentrum für das Alter**.

Wir pflegen und betreuen unsere Bewohner:innen umfassend in verschiedenen Wohnbereichen mit insgesamt 165 Betten.

Als Arbeitgeberin bieten wir vielseitige Aufgaben, ein gutes Arbeitsklima und innovative Strukturen. Unsere fortschrittlichen Arbeitsbedingungen fördern die Vereinbarkeit von Familie und Beruf. Wir legen Wert auf die fachliche und persönliche Weiterentwicklung unserer Mitarbeitenden. Wir verfügen über ein öffentliches Restaurant mit Aussenbereich und schöne Säle für Bankette und Tagungen. Wir bereiten jeden Mittag rund 350 Mahlzeiten zu und setzen dabei auf frische, lokale Produkte.

Wir suchen Sie als engagiertes Mitglied für unser Küchenteam per sofort oder nach Vereinbarung als

Jungköchin / Jungkoch 80 - 100%

Sie gestalten das Tagesgeschäft kulinarisch mit und bekochen unsere unterschiedlichen Gästegruppen mit Freude und Passion.

In der kalten Küche und in der Patisserie übernehmen Sie eine zentrale Rolle, wo Sie neue Akzente setzen und den Bereich vorantreiben.

Gemeinsam im Team sorgen Sie für kulinarische Highlights bei Banketten und Apéros für unsere Gäste.

Sie sind gelernte:r Köchin oder Koch mit EFZ mit wenigen Jahren Berufserfahrung. Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift runden Ihr Profil ab.

Einsätze an 365 Tagen im Jahr, auch an Wochenenden, sind für Sie selbstverständlich.

Weitere Informationen gibt Ihnen Dominik Dischner, Küchenchef, Tel. 061 417 94 64.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige, digitale Bewerbung.

Stiftung Hofmatt
Cornelia Bucher, Human Resources
Pumpwerkstrasse 3, 4142 Münchenstein
hr@hofmatt.ch