rehaklinik
DUSSNANG

Die REHAKLINIK DUSSNANG ist spezialisiert auf muskuloskelettale und geriatrische Rehabilitation, Kuraufenthalte sowie medizinische Angebote mit gehobenem Hotelservice und beschäftigt über 250 Mitarbeitende. Wir bieten unseren Patienten massgeschneiderte Rehabilitationsleistungen auf höchstem Qualitätsniveau und verfügen über 189 Betten. Wir sind Teil der VAMED, einem weltweit führenden Gesundheitsdienstleister, der Leistungen über die gesamte Wertschöpfungskette im Gesundheitsbereich von der Projektentwicklung und Planung über die Errichtung und Ausstattung bis zur Betriebsführung anbietet sowie eigene Kliniken und Gesundheitseinrichtungen betreibt. VAMED SCHWEIZ führt derzeit drei eigene Rehakliniken in Zihlschlacht, Dussnang und Seewis mit insgesamt 537 Betten und betreibt eine weitere Rehaklinik in Tschugg.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Partie (m/w) 100 %

Ihre Aufgaben

- Umsetzung & Mitgestaltung eines innovativen Food Konzeptes in Zusammenarbeit mit unserer Ernäh-rungsberatung und den Diätköchen
- Flexibel und selbstständiges Führen der Posten (Saucier, Entremêtier, Gardemanger, Patisserie)
- Zubereitung von Menüs für ca. 180 Patienten
- Kreative Zubereitung & Entwicklung von à la carte Gerichten (100 Sitzplätze A la carte Restaurant)
- Sicherstellen eines reibungslosen Betriebsablaufes und der Hygiene innerhalb der Küche

Ihr Profil

- Erfolgreiche Ausbildung als Koch / Köchin EFZ
- Mehrjährige Berufserfahrung und sehr gute Fachkenntnisse in der Hotellerie- und Gastronomie
- Hohes Qualitätsbewusstsein
- Kommunikations- und Teamfähigkeit
- Belastbare und zielstrebige Persönlichkeit
- Selbständige und zuverlässige Arbeitsweise
- Bereitschaft zu Einsätzen an Wochenenden und Feiertagen
- Den Blick für Qualität und Anrichten sowie hohe Sensibilität für einen guten Geschmack

Wir bieten

- Sicheres Arbeitsumfeld mit hoch moderner Kücheninfrastrukur
- Geregelte Arbeitszeiten ohne Zimmerstunde
- Selbstständige und kreative Tätigkeit mit hoher Eigenverantwortung
- Innovatives und motiviertes Team
- Attraktive Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen (z.B. 25 Ferientage sowie 10 Feiertage pro Jahr)
- 50% Rabatt für die öffentliche Gastronomie
- Kostenlose Nutzung unserer Wellness- und Fitnessanlage
- Extra Vergütungen an Sonn- und Feiertagen
- Leistungsgerechte Entlohnung

Sie suchen eine neue Herausforderung in einem vielseitigen, freundlichen und motivierenden Arbeitsumfeld. Sie verstehen es, sich in einem Team zu bewegen und bringen Ideen in ihre Arbeit ein. Sie stellen wie wir unsere Patienten und Gäste in den Mittelpunkt, engagieren sich für Ihre Arbeit und verfolgen konsequent einen hohen Qualitätsanspruch.

Bewerben Sie sich.
Wir möchten Sie gerne kennen lernen. Legen Sie jetzt in unserem Bewerbungsportal ein Profil an und bewerben Sie sich online. Bei weiteren Fragen steht Ihnen Jan Brosinsky, Abteilungsleitung Küche, Tel. 071 978 60 65 gerne zur Verfügung.

Jetzt bewerben

GREAT PLACE TO WORK® Beste Arbeitgeber 2018 Gesundheits- und Sozialwesen

Eine Gesundheitseinrichtung der VAMED health.care.vitality. VAMED