

Werde Teil unseres Teams – als Demi Chef de Cuisine!

Wir bieten älteren Menschen ein sicheres und komfortables Zuhause – mitten im Herzen von Ittigen. Unsere Residenz umfasst 121 Wohnungen sowie eine Pflegeabteilung mit 26 Einzelzimmern. Im Mittelpunkt unserer Arbeit stehen Wertschätzung, Menschlichkeit und ein respektvoller Umgang. Zur Residenz gehört zudem das öffentliche A-la-Carte Restaurant „Arcadia“ mit Terrasse und insgesamt 120 Sitzplätzen. Im Bewohner-Restaurant „Ittigen Saal“ als auch in separatem Bewohner-Restaurant der Pflegeabteilung wird für ca. 150 Bewohner/-innen täglich ein Mittagessen mit Auswahlmöglichkeit serviert. Ebenso verfügt die Residenz über Seminar- und Banketträumlichkeiten bis zu 120 Personen.

Zur Verstärkung unseres engagierten Küchenteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte Persönlichkeit als

Demi Chef de Partie (m/w) 100%

Deine Aufgaben

- Mitarbeit bei der Kreation, Produktion und Fertigung der Gerichte
- Erstellen des täglichen Mise en Place
- Einhalten der Serviceabläufe gemäss den Standards der Residenz Talgut
- Mitarbeit bei der Durchführung von Banketten und Events
- Einhalten der HACCP Richtlinien und der persönlichen Hygiene
- Allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten

Das bringst du mit

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin/Koch EFZ
- Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie, idealerweise mit à la Carte-Erfahrung
- Begeisterung an einer kreativen und saisonalen Küche
- Effiziente, strukturierte und selbstständige Arbeitsweise
- Flexibel, zuverlässig und Freude an der Teamarbeit
- Angenehme Umgangsformen sind eine Selbstverständlichkeit

Das findest du bei uns

Eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit mit viel Eigenverantwortung. Wir bieten dir individuelle Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten, zeitgemässe Anstellungsbedingungen und attraktive Zulagenregelungen. Dank flacher Hierarchien und kurzer Entscheidungswege kannst du deine Ideen rasch einbringen und aktiv mitgestalten. Dich erwartet ein dynamisches Arbeitsumfeld an einem modernen Arbeitsplatz im Herzen von Ittigen.

Klingt nach einem Ort, an dem du wirken willst? Dann erzähl uns, was dich für diese Aufgabe begeistert. Wir freuen uns auf deine Bewerbung.

 recruiting@sti-ittigen.ch, Frau Olivia Wingeier, Leiterin Personelles

 +41 31 924 71 83 Herr Rolf Sulser, Leiter Küche

[Schau bei uns rein!](#)