

Koch m/w/d Köchin 80 - 100%

ab September 2022

Damit unsere SchülerInnen den ganzen Tag konzentriert lernen können und sich wohlfühlen, brauchen sie ausreichend Pausen und ausgewogene Mahlzeiten. Genussvolles Essen, das sie mit allenwichtigen Nährstoffen versorgt, ist hierfür die Basis.

LOKAL
Schullokal
Hittisau

→ Aufgaben

Einkauf der Lebensmittel

Speisenzubereitung für ca. 70 - 90 Gäste

Ganzheitlicher Ansatz der Speiseplanung für kindgerechte Ernährung: saisonal - lokal regional - nachhaltig und täglich frisch

Freudvoller GastgeberIn für Kinder, Jugendliche und PädagogInnen

→ Qualifikation

Sehr gute kochhandwerkliche Kompetenz

Abgeschlossene Ausbildung als Koch oder Köchin

Mehrjährige Berufserfahrung

Wertschätzende Kommunikation mit Lieferanten, Gästen und Verwaltung

→ Wir bieten

Modernes und hochwertiges Arbeitsumfeld

Möglichkeit zur aktiven und kreativen Weiterentwicklung des Konzepts einer frischen und nachhaltigen Ernährung für SchülerInnen

5-Tage-Woche von MO-FR (Tagesarbeitszeit)