

Stellenausschreibung

Arbeiten im Appenzellerland. Das Dorf Gais liegt idyllisch eingebettet zwischen sanften Hügelzügen mit freier Sicht auf den Säntis. Die Stiftung ComViva ist sehr zentral gelegen und bietet als kleine, dynamische Organisation 20 Wohn- und Tagesstrukturplätze für erwachsene Menschen mit geistigen, psychischen und körperlichen Beeinträchtigungen. Wohnen in verschiedenen Wohnformen und individuelle Tagesstruktur im familiären, gemeinschaftlichen Rahmen zeichnen unser Angebot aus.

Wir suchen
per **1. März 2021** eine/n

verantwortlichen Koch oder Köchin 80-100% mit zusätzlicher agogischer Ausbildung

Ihre Aufgabenbereiche:

- **Verantwortung** für die Organisation der Küche mit Menüplanung für 15-20 Mahlzeiten an 365 Tagen
- Anleitung eines kleinen Teams von Klienten und Mitarbeitenden in der Mahlzeitenzubereitung
- agogische Betreuung der Klienten bei der Küchenarbeit, im Rahmen der Tagesstruktur
- Journalführung
- Einkauf und Entsorgung
- Mitorganisation von grösseren Anlässen

Für diese vielseitige Aufgabe wünschen wir uns eine einsatzfreudige, aufgestellte und initiative Persönlichkeit mit folgendem Profil:

- Ausbildung als Koch EFZ und sowie agogische Aus- oder Weiterbildung (Arbeitsagogik, Fabe o.ä.)
- Erfahrung und Freude am Umgang mit Menschen mit psychischen und kognitiven Beeinträchtigungen
- Organisationsgeschick
- Teamfähigkeit
- Führerschein Kat. B
- gute Anwenderkenntnisse in Microsoft Office
- sehr gute Kenntnisse der Schweizer Mundart

Was wir Ihnen bieten:

- vorteilhafte Arbeitszeiten und Arbeitsbedingungen
- ein interessantes und abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld
- grosser Gestaltungsfreiraum

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Daniel Veser, Geschäftsleiter, Telefon 071 511 25 14 oder daniel.veser@comviva.ch.

Wir freuen uns über Ihre **vollständigen elektronischen Bewerbungsunterlagen mit Referenzangaben per E-Mail an das Sekretariat:** sandra.zimmermann@comviva.ch