



Kundmachung

Das Seniorenheim Georgianum in St. Johann vergibt zum ehest möglichen Zeitpunkt die Stelle eines/r **Zweiten Koch/Köchin in Teilzeit mit max. 65 Prozent**. Dienstbeginn ist zu vereinbaren.

Die Kandidaten/innen werden zu einem Kolloquium eingeladen. Folgende Aufgaben erwarten den/die neue Mitarbeiter/in:

- arbeitet wertschätzend und kollegial mit allen Mitgliedern des Küchenteams
- arbeitet eng mit den 1. Koch zusammen und ersetzt diesen bei Bedarf
- führt die Aufgaben unter Anleitung des Vorgesetzten eigenständig durch und koordiniert gegebenenfalls die zugeteilten Mitarbeiter/innen
- unterstützt den 1. Koch bei der Bestellung von Lebensmitteln, kontrolliert eintreffende Waren und sorgt für deren sachgerechte Aufbewahrung
- arbeitet mit bei der Erstellung des Speiseplanes und bereitet selbständig Mahlzeiten zu
- hilft bei Bedarf bei allen übrigen Aufgaben im Küchenteam mit
- hält sich an alle Bestimmungen der Arbeitssicherheit am Arbeitsplatz
- überprüft laufend die hygienischen Standards in dem ihm/ihr zugeteilten Bereich und schaltet möglichst Hygiene-Risiken aus
- arbeitet mit allen anderen Dienstbereichen des Seniorenheimes zusammen zum Wohle der Heimbewohner/innen

Zugangsvoraussetzungen: Abschlusszeugnis der Mittelschule sowie mindestens drei Jahre einschlägige Berufserfahrung.

Bewerbungen mit Lebenslauf richten Sie an das Seniorenheim Georgianum, Direktion, bis zum 11.12.2023. Emailadresse: info@ahgeorgianum.eu

Der Direktor

Gebhard Mair

St. Johann, 27.11.2023



Avviso

La Casa di riposo Georgianum di San Giovanni occupa al più presto un posto di **secondo/a cuoco/a a tempo parziale (max. 65%)**. Data di inizio da concordare.

I/le candidati/e saranno invitati a un colloquio. I seguenti compiti attendono il/la nuovo/a collaboratore/trice:

- lavora in modo rispettoso e collegiale con tutti i membri del team di cucina
- lavora a stretto contatto con il 1° cuoco e lo sostituisce se necessario
- svolge i compiti in modo autonomo sotto la guida del superiore e, se necessario, coordina i collaboratori assegnati
- supporta il 1° cuoco nell'ordinazione dei cibi, controlla la merce in arrivo e si assicura che sia conservata correttamente
- assiste nella preparazione del menu e prepara i pasti in modo autonomo
- assiste tutti gli altri compiti del team di cucina, se necessario
- rispetta tutte le norme di sicurezza sul lavoro sul luogo di lavoro
- controlla costantemente gli standard igienici dell'area a lui/lei assegnata ed elimina i rischi igienici laddove possibile
- collabora con tutte le altre aree di servizio della casa di riposo per il bene dei residenti

Requisiti di accesso: diploma di scuola media inferiore e almeno tre anni di esperienza lavorativa nel settore.

Le candidature, corredate di curriculum vitae, devono essere inviate alla Casa di riposo Georgianum, direzione, entro il 11.12.2023. Indirizzo e-mail: info@ahgeorgianum.eu

Il direttore

Gebhard Mair

San Giovanni, 27.11.2023