

Das Alterszentrum Viktoria verbindet Tradition mit Moderne und sorgt für Würde, Sinn und Geborgenheit. Von der Pension übers Sanatorium und Spital wird es heute als Altersresidenz für gehobene Ansprüche von der Tertianum Gruppe geführt und bietet einen attraktiven Lebensraum an bester Lage mitten in der Stadt Bern. Die Tertianum Gruppe ist die bedeutendste Schweizer Dienstleisterin im Bereich Leben, Wohnen und Pflege im Alter. Das Viktoria bietet ein vielseitiges Wohnangebot und Leistungen für Selbständige, sowie Betreuungs- und Pflegebedürftige, 68 Pflege-Einzelzimmern, inklusive einer geschützten Wohngruppe für Menschen mit herausforderndem Verhalten, 39 Alterswohnungen mit Dienstleistungen, eine interne Spitex-Organisation, eine vielseitige Gastronomie sowie ein öffentliches Restaurant.

Wir suchen eine engagierte Persönlichkeit mit einem guten Schuss Humor auf den **1. April 2022** oder nach Vereinbarung.

Sous Chef/-in 80 – 100%

In dieser Aufgabe leisten Sie mit einer gesunden, qualitativ hochwertigen Ernährung einen wesentlichen Beitrag für unsere Gäste und Mitarbeitenden zur Lebensqualität.

Ihre Aufgaben

- Mitverantwortung für eine individuelle, abwechslungsreiche, gesunde und zielgruppengerechte Verpflegung unserer Gäste
- Mitverantwortlich für die Angebotsplanung, den Einkauf und die Lagerbewirtschaftung im Bereich Küche
- Einhalten und kontrollieren der HACCP Richtlinien
- Führen und fördern des Küchenteam bei Abwesenheit des Küchenchefs
- Ausbildung der Lernenden in Zusammenarbeit mit den Berufsbildnern und dem Küchenchef

Unser Wunschprofil

- Ausbildung und Erfahrung als Koch / Köchin EFZ
- Weiterbildung als Chefkoch/-köchin mit eidg. FA und Diatkoch/-köchin EFZ von Vorteil
- Vielseitige Berufserfahrung, vorteilweise in der Gemeinschafts-Gastronomie
- Freude an altersgerechten Angeboten kombiniert mit modernem Ernährungswissen
- Fähigkeit, das Team zu begeistern und zu fördern
- Dienstleistungsorientiertes Denken und Handeln
- Gute IT-Kenntnisse und gepflegtes Deutsch
- Hohes Qualitätsbewusstsein mit zuverlässiger und selbständiger Arbeitsweise
- Idealerweise Erfahrung mit modernen Kochmethoden wie Sous-Vide oder professionellem Schockfrostern

Unser Angebot

- Sie erleben ein motiviertes Team und eine ausführliche Einarbeitung an einem Arbeitsort an schönster Lage der Stadt Bern und mit ÖV hervorragend erreichbar.
- Spannende Festanstellung in einem Hause mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen, umfassendes Weiterbildungsangebot und ein kostenloses SBB Halbtaxabonnement.
- Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung

Interessiert? Dann melden Sie sich bei uns für diese Position. Gerne nehmen wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen in elektronischer Form an hr@az-viktoria.ch entgegen.

Alterszentrum Viktoria AG

Anita Suter, Leiterin Personal und Verwaltung, Schänzlistrasse 63, Postfach, 3000 Bern 22, Telefon 031 337 21 11, www.az-viktoria.ch