

Ort mit Weitblick



Die Oertlimatt fördert Bewohner ganzheitlich und unterstützen sie in ihrer Eigenverantwortung, damit sie sich sicher, wohl und zuhause fühlen können. Christliche Werte sind die Grundlage unseres Handelns. Teamarbeit, Eigenverantwortung und individuelle Förderung der Mitarbeiter werden in der Oertlimatt gelebt.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. April 2026 oder nach Vereinbarung ein/e

Hilfskoch/Hilfsköchin

Arbeitspensum 50 - 80 %

Ihre Hauptaufgaben

- Mitarbeit bei der Zubereitung der Mahlzeiten
- Selbständige Führung des kalten Bereiches (Salate, kalte Speisen, Desserts)
- Vorbereitungsarbeiten sowie Portionieren und Ausgeben von Speisen
- Unterstützung im täglichen Küchenbetrieb
- Reinigen von Küche, Geräten, Geschirr und Arbeitsflächen
- Einhalten der Hygienevorschriften

Ihr Profil

- Eidg. Berufsattest Küchenangestellte/r EBA oder ähnliche Ausbildung mit Berufserfahrung
- Erfahrung im kalten Bereich uns selbständige Arbeitsweise
- Gute Kenntnisse der Küchenhygiene
- Zuverlässige, sorgfältig und belastbar
- Teamfähig und hilfsbereit
- Gute Deutschkenntnisse
- Auto, da schlechte öffentliche Verkehrsanbindung (Arbeitszeiten)

Unser Angebot

- Sorgfältige Einführung in die Arbeitsabläufe
- Gut planbare Arbeitszeiten im Vergleich zur klassischen Gastronomie
- Arbeiten in einem kollegialen und wertschätzenden Team
- Klare strukturierter Arbeitsalltag mit eigenem Verantwortungsbereich

Haben Sie Fragen?

Ruben Klaus, Leitung Gastronomie, gibt gerne Auskunft
Telefon: **033 655 64 64**; E-Mail: r.klaus@oertlimatt.ch

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen!

Bitte senden Sie Ihr Bewerbungsdossier per Mail an: m.rubin@oertlimatt.ch oder per Post an: Oertlimatt Stiftung, Personalwesen, Leissigenstrasse 30, 3704 Krattigen