



Das Pflegezentrum Sarganserland in Mels bietet eine herrliche Aussicht auf die Bergwelt. Nebst dem traumhaften Weitblick bieten wir für unsere Mitarbeitenden ein modernes Arbeitsumfeld mit persönlichen Entwicklungsmöglichkeiten.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

## Sous-Chef 100%

(m/w/d)

### **Anforderungsprofil**

- abgeschlossene Ausbildung als Diätkoch/-köchin BP oder Koch/Köchin EFZ
- mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung inkl. Catering
- Organisationstalent und ausgeprägtes Verantwortungsbewusstsein
- Flexibilität und Teamfähigkeit

### **Aufgaben**

- Übernahme der Tagesverantwortung
- Bestellwesen, Kontrolle des Wareneingangs und Lagerbewirtschaftung
- Erstellung der Menüpläne zusammen mit der Teamleitung Küche
- Mitverantwortung für die Führung und Organisation des gesamten Küchenbereichs
- Mitverantwortung für eine fachgerechte Ausbildung und Förderung der Lernenden
- Überwachung der Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sowie Qualitätssicherung

### **Wir bieten dir**

- ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet, in dem du dein Engagement und Know-how einbringen kannst
- Freiraum für Ideen und Kreativität
- attraktive und geregelte Arbeitszeiten

### **Bist du bereit für eine spannende und vielseitige Arbeitsstelle?**

Alexandra Gubser, Co-Teamleiterin Küche, beantwortet dir gerne deine Fragen unter 081 720 26 11.

### **Wir freuen uns auf deine Bewerbungsunterlagen an**

Pflegezentrum Sarganserland, Butzerstrasse 4, 8887 Mels oder via Mail an [info@pzsl.ch](mailto:info@pzsl.ch).