



min Ort, min Platz.

Infolge Pensionierung suchen wir per 1. Oktober 2024 (oder nach Vereinbarung) für das Team Gastronomie eine/einen:

Restaurationsfachfrau/-mann mit Tagesverantwortung (60 %)

Die Bildungsstätte Sommeri ist eine Einrichtung für jugendliche und erwachsene Menschen mit Beeinträchtigung. Sie verfügt über rund 124 Wohnplätze, 155 geschützte Arbeitsplätze und 10 Ausbildungsplätze für Menschen mit vorwiegend kognitiver Beeinträchtigung. Unser «Cafi» ist ein Tagesbetrieb für vorwiegend interne Gäste, welches wir mit Menschen mit Beeinträchtigungen führen. Von Montag bis Freitag bieten wir ein abwechslungsreiches Mittagsangebot und eine reichhaltige Kioskauswahl in den Morgen- und Nachmittagspausen an. Auf Anfrage haben wir auch an Abenden oder Wochenenden für verschiedene Anlässe, wie Geburtstage, Familienfeste und Versammlungen geöffnet.

Sie wollen:

- Aktiv mitarbeiten, unterstützen, fördern und Menschen mit Beeinträchtigungen anleiten
- interessante und abwechslungsreiche Aufgaben im Bereich von hauswirtschaftlichen Tätigkeiten (Herrichten des Gastraumes, Reinigung von Räumlichkeiten etc.) koordinieren und organisieren
- Die Kassenführung und -abrechnung sicherstellen
- in einem Team mit Fachpersonen Hand in Hand zusammenarbeiten
- selbstständig, verantwortungsbewusst und zuverlässig arbeiten
- Journal- und Aktenführung erledigen
- Qualitäts- und Hygienevorschriften einhalten und bei der Lagerbewirtschaftung mithelfen.

Sie bringen mit:

- Ausbildung oder ausgewiesene Erfahrung im Bereich Agogik und/oder Gastronomie/Service
- Freude an der Begleitung von Menschen mit Beeinträchtigung
- Hohes Qualitäts- und Hygienebewusstsein im Service sowie in der Reinigung für ein gepflegtes Cafi
- Selbstständige Arbeitsweise, Kontaktfreudigkeit, sehr gute Umgangsformen, Flexibilität, Belastbarkeit, Humor, effizientes Arbeiten und Freude an einem dienstleistungsorientierten Arbeitsalltag
- gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift für Berichtverfassung und Aktenführung
- Motivation und Bereitschaft auch ausserhalb der „normalen“ Arbeitszeiten Einsätze zu leisten
- gute PC-Kenntnisse (Office, Outlook).

Wir bieten ein entwicklungsorientiertes Arbeitsumfeld mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen, geregelten Arbeitszeiten und wenigen Wochenendeinsätzen, ein wertschätzendes Arbeitsklima und eine vielseitige, selbstständige Tätigkeit in einem aufgeschlossenen Team.

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Daniel Schär, Geschäftsleiter Arbeiten, Tel. 071 414 43 03 oder André Gätzi, Leiter Gastronomie/Verpflegung, Tel. 071 414 43 45 gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis 26. Mai 2024 an:
bewerbungen@bs-sommeri.ch