



Die Schule:

Wir sind eine **zukunftsorientierte**, **zweisprachige** Schule, die Kindern im Alter von 3 Monaten bis 18 Jahren eine **schülerzentrierte** und **ganzheitliche** Ausbildung bietet. Wir leben unsere **Schulwerte** täglich vor und bieten eine aufregende **Gemeinschaft** und Lernumgebung, die sowohl eine lokale als auch eine globale Denkweise fördert.

Glauben Sie, dass Bildung Kinder auf das vorbereiten sollte, was sie brauchen, um in Zukunft erfolgreich zu sein, anstatt auf das, was in der Vergangenheit getan wurde? Sind Sie auch davon überzeugt, dass gesunde und abwechslungsreiche Ernährung einen wesentlichen Beitrag zum Wohlbefinden von Kindern und Jugendlichen leistet? Meinen Sie nicht auch, dass Kinder lernen sollten, wie man sich einfache und gesunde Speisen selbst zubereiten kann? Probieren Sie gerne neue Gerichte und neue Zutaten aus? Sind Sie mit verschiedenen Diäten für Allergiker und Diabetiker vertraut? Lieben Sie Herausforderungen und kochen Sie gerne für kritische Gourmets, d.h. Schülerinnen und Schüler? Waren Ihre Kommunikations- und Organisationsfähigkeiten für Sie in der Vergangenheit bereits von Vorteil?

Wenn Sie sich mit den obigen Fragen angesprochen fühlen, würde es uns freuen, Sie bald in unserem Team begrüßen zu dürfen und uns von Ihnen kulinarisch verwöhnen zu lassen. Es erwarten Sie nicht nur unterstützende Kollegen/innen, sondern auch viele hungrige Kinder.

Die Stelle:

Zur Ergänzung unseres Teams, das allen Schülern und Schülerinnen sowie den Mitarbeitenden unserer Schule täglich Mahlzeiten zubereitet, suchen wir ab 1. Mai 2020 oder nach Vereinbarung eine/n berufserfahren/e, leidenschaftliche/n

Koch/Köchin (80-100 %) in der Rolle des Küchenchefs / in

Als Koch / Köchin an unserer Schule sind Sie für die Zubereitung kalter und warmer Speisen mit saisonalen und frischen Produkten im Team zuständig. Die Essensausgabe sowie der Service für unsere kleinen und grossen Gäste gehören dazu. Zudem sind sie federführend, wenn es um die Zubereitung von à la carte Buffet oder Apéros für unsere Schulanlässe geht. Neben der Zubereitung von Zwischenmahlzeiten gehören auch das Vor- und das Nachbereiten des Speisesaals sowie das HAACCP und weitere Reinigungs- und allgemein anfallende Küchenarbeiten zu den Aufgaben des Küchenteams. Als Küchenchef/in sind Sie auch für die Warenbestellungen verantwortlich.

Obersee Bilingual School

Eichenstrasse 4c, CH-8808 Pfäffikon SZ

Phone: +41 (0) 55 511 38 00 Fax: +41 (0) 55 511 38 20

info@edi4-obs.ch www.obs.school

Wir bereiten Kinder auf die komplexen Herausforderungen ihrer Zukunft vor



Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin, und/oder mehrjährige Erfahrung im Gastrobereich
- Einwandfreies Deutsch und gute Englischkenntnisse
- Gewissenhafte Warenpflege und wirtschaftlicher Einsatz von Lebensmitteln und Geräten
- Motiviertes Arbeiten, Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit, Flexibilität und Belastbarkeit sowie Ehrlichkeit
- Gepflegtes Äusseres

Was wir bieten:

Bei uns finden Sie eine multikulturelle, vielsprachige Schülerschaft und eine abwechslungsreiche Arbeit in einem eingespielten und motivierten Team. Wir bieten Ihnen zudem nicht nur eine Perspektive auf eine langfristige Tätigkeit in einem Unternehmen mit einer modernen Infrastruktur, sondern auch attraktive Arbeitszeiten.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte in elektronischer Form an Frau Désirée Reichmuth;
applications@edi4-obs.ch

