MENSALEITUNG & KOCH (w/m) 80%

In einem historischen Gebäude am Münsterplatz in Basel, befindet sich die Mensa des Gymnasiums am Münsterplatz. Eine frische, abwechslungsreiche und regionale Küche vom Selbstbedienungsbuffet, ergänzt durch leckere Take-Away Gerichte, bilden den Schwerpunkt unseres Angebots.

Ab dem 1. Januar 2021 suchen wir für unsere Rüstzeug-Familie eine engagierte, einsatzfreudige und motivierte Persönlichkeit als Mensaleitung & Koch/Köchin.

Ihre Kernaufgaben:

- Umsetzen des Betriebs-Konzeptes und des Menüplans
- Organisation und Kontrolle des Tagesablaufs
- Führen und Schulen einer Mitarbeitenden Person sowie einer teilnehmenden Person aus dem Rüstzeug Arbeitsintegrationsprogramm
- Zubereiten von Snacks, Kochen und fertigen von Mittagsmenüs und Take-Away-Gerichten sowie Verkauf im Pausen- und Mittagsservice
- Erstellen der Tagesabrechnungen, selbstständiges Führen der Kasse
- Verkauf, Besprechung, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen (z.B. Apéros)
- Bestell-, Kontrollwesen, Lagerhaltung sowie Sicherstellung der Qualitäts- und Hygienerichtlinien in der Mensa

Ihr Profil:

Dank Ihrer fachlichen und menschlichen Kompetenz halten Sie die Fäden in der Mensa stets in der Hand und bewahren den Überblick. Sie sind rasch im Agieren und erfolgreich im Umsetzen, mutig im Umgang und gradlinig im Handeln.

Sie verfügen über eine Ausbildung als Koch/Köchin EFZ, haben mehrere Jahre Berufspraxis und bereits Führungserfahrungen gesammelt. Sie sind auf Grund Ihrer natürlichen Autorität in der Lage, Mitarbeitende zu begeistern, zu fördern und ihrem Potenzial entsprechend einzusetzen.

Sie sind stark im Organisieren, talentiert im Improvisieren und gehen bei der Qualität keine Kompromisse ein. Sie haben Freude am Kochen von frischen und regionalen Speisen und am Umgang mit Schülerinnen-, Schülern und Lehrpersonen. Ihre Umgangsformen sind ausgezeichnet, und Sie kommunizieren auf allen Ebenen prägnant und überzeugend.

Ihre Wurzeln müssen nicht zwingend in Basel sein, doch Sie fühlen sich stark mit der Schweiz und speziell mit Basel verbunden.

Sie profitieren von:

- Attraktiven Arbeitszeiten: In der Regel Mo-Fr 07:00-16:00 Uhr; 14 Wochen Ferien (Jahresarbeitszeit)
- Sie sind Teil einer familiären, agilen und professionellen Organisation mit Möglichkeiten zur Mitgestaltung
- Sie haben die Möglichkeit, in verschiedenen Rüstzeug-Betrieben zu arbeiten (Job-Rotation)

Wer wir sind:

Die Rüstzeug GmbH besteht aus den Geschäftsbereichen Arbeitsintegration und Gastronomie. Rüstzeug Arbeitsintegration klärt die Arbeits- und die Arbeitsmarktfähigkeit von erwerbslosen Personen ab und fördert diese nachhaltig durch Arbeitstrainings im ersten Arbeitsmarkt. Rüstzeug Gastronomie betreibt mit innovativen Konzepten die Kantine 222 auf dem Güterbahnhof Wolf sowie drei Schulmensen an Mittelschulen in Basel.

In Ihrer Position als Mensaleitung & Koch/Köchin sollen Sie bei unseren Gästen einen bleibenden Eindruck hinterlassen. Überraschen und überzeugen Sie uns auf den ersten Blick. Wir freuen uns auf Ihre komplette, digitale Bewerbung inkl. Foto bis am 15.09.2020 an: personal@ruestzeug.ch.

RÜST ZEUG GMBH

Rüstzeug GmbH | St. Jakobs-Strasse 200 | 4052 Basel
061 506 03 02 | info@ruestzeug.ch | www.rüstzeug.ch