

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab 1. Oktober 2026 einen / eine

Koch / Köchin EFZ (80% - 100%)



Das regionale Alters-, Wohn- und Pflegeheim St. Theodul, als ein Zuhause für 68 betagte Menschen, bietet Ihnen die Gelegenheit, sich beruflich neu zu orientieren.

Als Koch / Köchin übernehmen Sie folgende Aufgaben:

- Mitverantwortung für eine seniorengerechte Verpflegung (bis zu 100 Hauptmahlzeiten/Tag)
- Selbstständiges Zubereiten sämtlicher Speisen, inklusive Diäten
- Einhaltung und Kontrolle der Sicherheits- und Hygienerichtlinien
- Mithilfe bei der Ausbildung von Lernenden
- Warenannahme und Eingangskontrolle
- Tagesverantwortung mit Anleitung der Mitarbeitenden und Bestellwesen nach Bedarf

Sie bringen dafür folgende Voraussetzungen mit:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch / Köchin (EFZ)
- Qualitätsorientiertes Denken und Handeln
- Freude im Umgang mit älteren Menschen
- Selbstständige und verantwortungsvolle Arbeitsweise
- Engagierte, offene und flexible Persönlichkeit
- Bereitschaft für Wochenenddienste

Werden Sie Teil unseres Teams und tragen mit Ihrer täglichen Arbeit zu einer hohen Lebensqualität für die Bewohner*innen bei.

Bei uns erfahren Sie wertschätzende Zusammenarbeit in einem motivierten Team, abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Tätigkeit, interessante Weiterbildungsmöglichkeiten sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Längerfristig besteht die Möglichkeit, als Küchenchef die Bereichsleitung Gastronomie zu übernehmen.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung
Haus St. Theodul, Fiesch



Bewerbungen an

Haus St. Theodul

Fieschertalstrasse 24
3984 Fiesch

info@sttheodul-fiesch.ch

Auskunft erteilt

Andreas Ritz

Bereichsleiter Gastronomie
Tel. 027 970 14 94