

Die **Schoio AG** ist ein sozialräumlich orientiertes Dienstleistungszentrum in der Familienhilfe aus der Region Oberaargau. Die Kernkompetenzen sind das Realisieren von massgeschneiderten und flexiblen, sozialpädagogischen Dienstleistungen für Kinder, Jugendliche und Familien mit einem besonderen Schutz- und/oder Förderbedarf. In der Gestaltung der unterstützenden Prozesse steht die Aktivierung der Familiensysteme entlang ihrem Willen und ihren Ressourcen im Vordergrund. Die Organisation ist ebenso präventiv in der Erhaltung und Stabilisierung von Strukturen im Umfeld der Familien tätig. Ausserdem führt sie mit TAVOLA eine Sondertageschule und ist im Kreieren und Pflegen von Netzwerken engagiert.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für diese interessante und herausfordernde Arbeit per Mitte Oktober 2024 oder nach Vereinbarung

eine/n Leiter/in Küche 50-60%

mit abgeschlossener Ausbildung als Koch/Köchin und fundierter Berufserfahrung ohne Abend- und Wochenendeinsätze

Unsere Erwartungen

- Sie bringen Erfahrung in der Menüplanung und Zubereitung von Mahlzeiten mit und verantworten dabei das Hygiene- und Ernährungskonzept der Betriebsküche.
- Die Organisation von Einkauf, Lagerhaltung und Küchenmanagement ist Ihnen vertraut.
- Als Leiter/in Küche sind Sie für die Anleitung der Kinder und Erwachsenen im Küchenbereich sowie für die Dienst- und Ferienplanung mit entsprechender Bewirtschaftung des SocialWebs zuständig.
- Ihre Arbeitsweise ist selbständig, sorgfältig und gewissenhaft und Sie bringen eine lösungsorientierte Einstellung mit.
- Als kreative und verlässliche Persönlichkeit leisten Sie einen engagierten Beitrag zum Gelingen im Alltag, zu einer guten Stimmung und zur gemeinsamen Weiterentwicklung der Organisation und des Fachbereichs.

Ihre Perspektiven

- Wir bieten eine herausfordernde und sinnstiftende Tätigkeit in einer lebhaften und innovativen Organisation mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen.
- Wir leben auf Augenhöhe eine Kultur der Wertschätzung, der Transparenz und der Orientierung am Gelingen.
- Wir schätzen eine farbige und kulturübergreifende Küche.
- Wir unterstützen Ihr Engagement in der Balance von klaren Vorgaben und viel Gestaltungsfreiraum. Übernahme von weiteren Aufgaben im Institutionsalltag sind möglich.
- Wir beteiligen Sie an Entscheidungsprozessen in Ihrem Arbeitsalltag und innerhalb der Organisationsentwicklung.
- Wir unterstützen Ihre berufliche Entwicklung durch die Möglichkeit der Teilnahme an Weiterbildungen.

Ihr vollständiges Bewerbungsdossier richten Sie an folgende Adresse: Schoio AG, Leitung, Dorfstrasse 81, 4900 Langenthal oder per Email an info@schoio.ch. Eingehende Bewerbungen werden laufend bearbeitet.

Weitere Informationen erhalten Sie von Stefan Bossard, Leiter Küche oder André Chavanne, Geschäftsführer, unter 062 919 71 30 und über unsere Web-Site www.schoio.ch