

Köchin oder Koch

mit hohen sozialen Kompetenzen als
Stellvertretung der Betriebsleitung

 Basel

 80 – 100%

 Sofort oder nach Vereinbarung

Bewerbungen von Menschen mit Migrationserfahrung sind besonders erwünscht.

Du bist eine leidenschaftliche Köchin oder ein leidenschaftlicher Koch und suchst eine neue und vielseitige Herausforderung in einem aussergewöhnlichen Bistrot- und Cateringbetrieb. Dann könnte diese Stelle in unserem innovativen Integrationsbetrieb genau das Richtige für dich sein!

Crescenda ist seit 20 Jahren das Zentrum für Unternehmensgründung und berufliche Integration für Frauen mit Migrationserfahrung in der Schweiz. Der gemeinnützige Verein begleitet Frauen in eine nachhaltige berufliche Selbstständigkeit und fördert ihre soziale Teilhabe. Crescenda ist domiziliert in einer wunderschönen, zentral gelegenen Villa mit grossem Garten.

Dein Wirkungsbereich

Du sorgst in Zusammenarbeit mit der Betriebsleitung und den Köchinnen für ein attraktives und abwechslungsreiches kulinarisches Angebot unseres Mehrspartenbetriebs mit Köstlichkeiten aus aller Welt.

Du stellst mit unserem multikulturellen Team den reibungslosen Ablauf in Küche und Service sicher und schaffst unvergessliche Erlebnisse für unsere Gäste in der Villa und bei externen Anlässen.

Du begleitest und berätst die Köchinnen und das Team bei der Angebotsentwicklung, der Planung und dem Wareneinkauf.

Du entwickelst in Zusammenarbeit mit der Leitung und dem Berufstraining das Betriebs- und Ausbildungskonzept weiter.

Du schaffst eine Arbeits- und Lernumgebung und förderst das Potential des Teams in der Küche, dem Service und der Reinigung.

Du gibst Orientierung für Arbeits- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Du unterstützt die Dienstplangestaltung und Organisation der Zusammenarbeit von Küche, Service und Catering-Teams und bei Abwesenheit der Betriebsleitung übernimmst du allgemeine administrative Aufgaben.

Dein Gewinn

Eine sinnstiftende und vielseitige Aufgabe mit Gestaltungsmöglichkeiten

Teilnahme an innovativen und nachhaltigen Projekten

Ein motiviertes und multikulturelles Team

Möglichkeit zur persönlichen Weiterentwicklung durch Weiterbildungen

Attraktiver Arbeitsort im Herzen von Basel

Deine Talente

Gastronom:in aus Leidenschaft, die/der mit anpackt und Ideen auf den Boden bringt.

Koch bzw. Köchinnenausbildung mit mehrjähriger Arbeitserfahrung in den Bereichen Gastronomie, Hotellerie oder Tourismus

Weiterbildung im Bereich Arbeitsagogik/ Erwachsenenbildung und/oder Arbeitserfahrung in einem Ausbildungsbetrieb von Vorteil

Schaffen einer Team- und Lernatmosphäre, die nachhaltige Entwicklung und Leadership fördert.

Organisationstalent, das in einem lebhaften Mehrspartenbetrieb aufblüht.

Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift, Englisch- und Französischkenntnisse von Vorteil.

Versiert im Umgang mit MS-Office (Excel, Word) sowie digitalen Reservationssystemen.

Teamplayer:in mit Freude am gemeinsamen Entwickeln von effizienten, innovativen und nachhaltigen Lösungen.

Bereitschaft auch Anlässe am Abend oder an Wochenenden zu begleiten.

Wirtepatent und Fahrausweis von Vorteil.

Wir freuen uns auf deine Bewerbung via E-Mail an Claudio Deragisch, deragisch@deragisch-consulting.ch