



HOCHALPINES INSTITUT FTAN LERNINSTITUT Die Talent- und Sportschule

Das Hochalpine Institut Ftan (HIF) ist eine kantonal und eidgenössisch anerkannte Mittelschule mit Internat an unvergleichlicher Lage im Unterengadin. Wir führen ein Gymnasium, eine Fachmittelschule sowie eine Sekundarschule und ein Brückenangebot. Gleichzeitig ist das HIF mit seiner erfolgreichen Sportklasse auch offizieller Trainingsstützpunkt der regionalen Sportförderung und «Regionales Leistungszentrum Ski Alpin Swiss Ski». Im Bereich der Unterrichtsentwicklung gehen wir innovative Wege.

In einem vielseitigen Aufgabengebiet suchen wir für die Verpflegung unserer Schülerinnen und Schüler per 01. Juli 2018 eine fachkompetente Persönlichkeit als

KÜCHENCHEF/IN (100%)

Ihre Aufgaben:

- Verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Funktion für die qualitativ und fachlich hochstehende Führung des gesamten Küchenbereichs
- Kreative, saisonale und frische Angebotsplanung sowie die aktive Produktion von ca. 380 Menüs täglich (Sportleressen, glutenfreies und vegetarisches Essen sowie asiatische Menügestaltung)
- Menüplanung sowie deren Kalkulation, das Bestell- und Inventarwesen und die Budgetverantwortung
- Planung und Führung der Abteilung und Entwicklung des Teams inkl. Erstellen der Dienstpläne
- Überwachung und Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sowie der Qualitätssicherheit

Ihr Profil:

- Ausbildung als Koch und mehrere Jahre Berufserfahrung als Küchenchef
- Sie lieben das Kochen und die Arbeit mit frischen Produkten
- Freude am Umgang mit Kindern und Jugendlichen
- Strukturierte Arbeitsweise und Organisationstalent, versierte Computer-Anwenderkenntnisse
- gute Deutsch- und Englischkenntnisse

Es erwarten Sie ein einmaliges Arbeitsumfeld in der einzigartigen Natur des Unterengadins und ein traditionsreicher Campus. Zur Jahresstelle gehören mehrheitlich geregelte Arbeitszeiten, in der Regel von 7.00 Uhr bis 13.30 Uhr und von 16.30 Uhr bis 19.00 Uhr.

Ist Sport Ihre Leidenschaft? Dann können Sie hier auch Ihre Freizeit erlebnisreich gestalten. Die Region pflegt aber auch eine vielseitige Kultur und ist bekannt für ihre hohe Lebensqualität.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unsere Betriebsleiterin, Frau Sibylla Pedrini, 081 861 22 10, s.pedrini@hif.ch

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung bis Freitag, 17.11.2017 per Mail an Sandra Florinett: s.florinett@hif.ch