

Der Ekkharthof ist eine anthroposophisch ausgerichtete Institution im Kanton Thurgau, welche Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen Bildungs-, Lebens-, Arbeits- und Beschäftigungsmöglichkeiten bietet.

Die biozertifizierte Grossküche versorgt die Heimgemeinschaft mit Mahlzeiten. Eigenprodukte aus Gärtnerei, Landwirtschaft, Molkerei und Bäckerei, sowie ergänzende Bioprodukte aus dem Handel bilden die Grundlage für durchschnittlich 300 Mittagessen Abendessen und Diäten, welche via cook and chill Verfahren von Montag bis Freitag für die betreuten BewohnerInnen, MitarbeiterInnen und Gäste gekocht werden. Die Küche ist zudem verantwortlich für Events (interne Anlässe, Festbewirtschaftung, Veranstaltungen in unserer Cantina). Die Menüplanung beinhaltet eine hauptsächlich vegetarisch ausgerichtete Ernährungsweise mit einer bewussten kulinarischen und ernährungsphysiologischen Ausgestaltung. In der Küche arbeiten insgesamt 21 Personen, in Voll- und Teilzeit darunter sind 9 Arbeitsplätze für betreute MitarbeiterInnen und 3 Ausbildungsplätze für Köche EFZ und Küchenangestellte EBA.

**Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine**

## **Koch/Köchin für Events**

**Pensum: 70 – 100%**

### **Ihre Aufgabengebiete**

- Koordination, Planung und Durchführung von Events und bei allen anfallenden Produktionsaufgaben in der Küche unter der Qualitätsplanung- und Sicherung (HACCP)
- Miteinbezug, Begleitung und Anleitung unserer Klient\*innen bei der Arbeit, abgestimmt auf deren individuelle Möglichkeiten
- Teilnahme an Teamsitzungen
- Umsetzung des Leitbildes des Ekkharthof.

### **Unsere Anforderungen**

- eine abgeschlossene Kochlehre EFZ und Berufserfahrung im Eventbereich.
- Interesse an einer hauptsächlich vegetarischen und biologisch ausgerichteten Ernährungsweise.
- Flexibilität bei den Arbeitseinsätzen, auch an Wochenenden.
- Teamfähigkeit und eine offene, direkte und wohlwollende Kommunikation.
- Erfahrung oder Interesse in der Arbeit mit Menschen mit einer körperlichen/geistigen Behinderung und/oder Menschen mit psychosozialen Beeinträchtigungen
- Umgang mit EDV und Office

### **Wir bieten**

- selbstständige, abwechslungsreiche Arbeit mit grossem Gestaltungsspielraum
- zeitgemässe, attraktive Anstellungsbedingungen
- interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten
- interdisziplinäre Zusammenarbeit in einem engagierten und lebendigen Team

**Der Abteilungsleiter, Herr Manuel Müller,** beantwortet Ihnen gerne Fragen,  
Telefon 071 686 65 21

Haben wir Sie mit unserem Inserat angesprochen? So bewerben Sie sich bei uns schriftlich oder elektronisch.