

Die Casa Depuoz ist eine soziale Institution im Dienste von Kinder, Jugendlichen und Erwachsenen mit besonderen Lern- und Betreuungsbedürfnissen. In unserem Wohnheim für Erwachsene betreuen und begleiten wir auf fünf Wohngruppen in Trun sowie in unseren Ateliers rund 45 Bewohnerinnen und Bewohner.

Per 1. August 2026
oder nach Vereinbarung suchen wir **an unserem Standort in Trun** eine/n
Küchenchef/in, 80 % bis 100%

Aufgabenbereich:

- Leitung und Führung der Hauptküche nach ökonomischen und ökologischen Grundsätzen gemäss HACCP
- Verantwortung für eine ausgewogene, kundenorientierte Speisezubereitung, Mittagessen und Abendessen
- Verantwortung für die Ausbildung von Lernenden PrA, EBA und EFZ und die schriftliche Berichterstattung,
- Bereitschaft für die Ausführung und Erledigung aller anfallenden Arbeiten in der Küche
- Erstellung eines ausgewogenen Menüplans
- Organisation von speziellen Anlässen
- Bestellung, Kontrolle und Lagerung der Lebensmittel,
- Zubereitung von klientspezifischer Ernährung (Diätkost, Pürierkost usw.)
- Umsetzung von Arbeitsabläufen und Erstellung der Arbeitspläne sowie sämtliche, die Küche betreffende administrativen Arbeiten
- Verantwortung für eine korrekte Handhabung der Maschinen und Apparate
- Verantwortung über die Vorratshaltung aller benötigten Materialien
- Teilnahme an Hauskonferenzen, wöchentlicher Bereichssitzungen und Standortgesprächen der Lernenden

Wir erwarten:

- Berufliche Grundausbildung als Koch, nach Möglichkeit mit Fachprüfung als Chefkoch
- Absolvierter Lehrmeisterkurs, oder die Bereitschaft diesen nachzuholen
- Emphatischer und konstruktive Organisations-, Team und Kommunikationsfähigkeit
- Zusammenarbeit mit allen Bereichen (Schule, Lernende, Erwachsene, Spitex usw.)
- Flexibilität, Sensibilität, Lern- und Veränderungsbereitschaft
- Arbeit an Wochenenden und Feiertagen
- Wertschätzender Umgang mit Menschen mit einer Beeinträchtigung

Wir bieten:

- Eine verantwortungsvolle, selbständige und vielseitige Aufgabe
- Freiraum für die Umsetzung von eigenen Ideen und Anregungen
- Aktive Gestaltungsmöglichkeiten für die Weiterentwicklung der Speisezubereitung
- Interne und externe Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen, Entlohnung nach kantonalen Vorgaben

Bei uns finden Sie Gestaltungsspielraum und Entwicklungsmöglichkeiten in einer kooperativen und lebendigen Organisation mit guten Arbeitsbedingungen. Neben den zeitgemässen Anstellungsbedingungen werden Sie nach kantonalen Vorgaben entlohnt.

Weitere Informationen erhalten Sie beim zuständigen Bereichsleiter Matthias Hildering, Telefon 081 920 21 43.

Wir bitten Sie, Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit dem Stichwort «Küchenchef» bis spätestens Freitag, 29. Mai 2026 ausschliesslich in digitaler Form an info@casa-depuoz.ch zu übermitteln.