



Wir setzen uns für eine soziale und ökonomisch gerechte Gesellschaft ein.

Das SAH Zürich ist eine eigenständige und gemeinnützige Non-Profit-Organisation. Im Auftrag der öffentlichen Hand bieten wir Bildungs- und Beschäftigungsprogramme, Sozial- und Rechtsberatungen sowie die Vermittlung von Arbeitseinsätzen und Arbeitsstellen für Menschen in Zürich und angrenzenden Kantonen an.

Besuchen Sie uns im Internet unter www.sah-zh.ch

Das Angebot **MenSAH** ist ein dreimonatiges Qualifizierungsprogramm für stellensuchende Gastronomie-Mitarbeitende. Während der Arbeit in der Mensa der Rudolf-Steiner-Schule in Wetzikon werden sie fachspezifisch begleitet. Ziele sind die Erhaltung der Arbeitsfähigkeit, die Erweiterung der beruflichen Qualifikation und die Optimierung der Bewerbungsstrategie für einen nachhaltigen Wiedereintritt in den Arbeitsmarkt.

Zur Verstärkung unseres Teams in Wetzikon suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine*n

Arbeitsagogische*r Köchin*Koch 60%

IHRE AUFGABEN

- Agogisches Arbeiten mit den Teilnehmenden in unserer Küche
- Sicherstellen der Produktionsabläufe und Herstellung der Mahlzeiten (täglich 130 Essen)
- Verantwortlich für die Menüplanung, das Bestellwesen, die Qualitätssicherung und die Einhaltung der Hygienevorschriften gemeinsam mit dem Küchenteam
- Fachbildung unterrichten sowie Schulungen in Arbeitssicherheit und Hygiene durchführen
- Deutschförderung der Teilnehmenden im Arbeitsalltag
- Feedback- und Beurteilungsgespräche mit den Teilnehmenden führen
- Zusammenarbeit in einem interdisziplinären Team
- Erstellen von Berichten und Verlaufsnotizen (Datenbank)

IHR PROFIL

- Arbeitsagogische Erfahrung als Koch*Köchin und/oder entsprechende Weiterbildung
- Ausbildung als Koch*Köchin EFZ und Berufserfahrung
- Kenntnisse der vegetarischen und internationalen Küche von Vorteil
- Hohe Kommunikationsfähigkeit
- Geduld und Freude im Umgang mit Stellensuchenden
- Ressourcen- und leistungsorientierte Denk- und Handlungsweise
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Freude in der Zusammenarbeit in einem interdisziplinären Team
- Gute PC-Anwenderkenntnisse (MS Office, Datenbank)

UNSER ANGEBOT

- Wir legen Wert auf hohe Fach- und Sozialkompetenz und fördern diese gezielt durch Weiterbildungsmöglichkeiten.
- Teilzeitstellen, Jahresarbeitszeit und fünf Wochen Ferien sind bei uns schon lange Alltag.
- Unser Tätigkeitsfeld ist vielseitig, sinnstiftend und stetig im Wandel.

INTERESSIERT?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Online-Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte ausschliesslich über diesen Link einreichen. **Bewerbungen per E-Mail können bedauerlicherweise nicht berücksichtigt werden.**

[Online-Bewerbung](#)

Für Fragen steht Ihnen Priska Brändle, Angebotsleiterin MenSAH, Tel. 044 972 11 03, gerne zur Verfügung.