



Stellenbeschreibung Koch/Köchin

1. Speiseplangestaltung

Planung und Ausführung eines attraktiven und zeitgemässen Speisenangebots unter Berücksichtigung folgender Aspekte:

- Einhaltung von ärztlich verordneten Diäten
- Abwechslungsreichtum nach verschiedenen Gesichtspunkten (z.B. saisonal, regional, bedürfnisorientiert)
- Zusatzstoffe und Allergene bestimmen und auf Anfrage kommunizieren
- Menüfolge für Feiern und Festlichkeiten planen

2. Warenbeschaffung und Lagerung

- Budgetplanung und -überwachung
- Bedarf ermitteln
- Angebote einholen
- Bestellungen vorbereiten
- Haltbarkeit der Bestände gemäss Hygienekonzept überwachen
- Wareneingangskontrolle – Prüfen der Liefermengen, Qualität, Richtlinien, Temperaturen, Gewichte

3. Selbstkontrolle

- Vorschriften gemäss Selbstkontrolle umsetzen
- Überarbeitung gemäss gesetzlichen Vorschriften

4. Kommunikation

- Kurze tägliche Briefings mit den Mitarbeitenden zum Tagesgeschehen
- Kommunikation mit allen relevanten Abteilungen (Schulleitung, Hauswart und Sekretariat) halten
- Teilnahme an Sitzungen

5. Mitarbeiterführung

- Schulung der Mitarbeitenden

6. Weiterbildung

- Teilnahme an externen Fortbildungen oder an Fachtagungen (möglichst während der Schulferien). Die Finanzierung der Fortbildung erfolgt im Rahmen des bestehenden Fortbildungsbudgets und wird durch die Schulleitung bewilligt.