



Das private Seniorenzentrum Oberburg ist ein unabhängig geführter Betrieb mit 57 Pflege-Einzelzimmern an schönster Hanglage in Oberburg. Getreu unserem Motto «im Emmental daheim» ist das Haus ländlich verwurzelt und trotzdem nach modernsten Gesichtspunkten geführt.

Die hauseigene, nach neustem Standard eingerichtete Küche, verwöhnt täglich 120 Personen mit saisonalen, vorwiegend regionalen Produkten. Zudem bietet das öffentliche Restaurant Holderblüete, mit 60 Innen- und 30 Aussenplätzen eine exklusive Auswahl an à-la-Carte Speisen und eine vielfältige Bankettkarte.

Wir suchen auf 1. März 2026 Verstärkung unseres Küchenteams:

Koch / Köchin EFZ 80% mit Tagesverantwortung / Sous-chef Position

Ihre Aufgaben:

- Produktion und Fertigung der Mahlzeiten
- Gewährleistung eines rationalen Küchenbetriebes
- Sicherstellung und Einhaltung des Hygienekonzeptes
- Mitarbeit bei der Ausbildung der Lernenden
- Interdisziplinäre Zusammenarbeit

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ
- Berufserfahrung im à-la-Carte Bereich
- Hohes Qualitätsbewusstsein, leistungsbereit und belastbar
- Freude an der Arbeit mit Frischprodukten
- Empathie und Verständnis im Umgang mit betagten und pflegebedürftigen Menschen

Ihre Benefits:

- Eine verantwortungsvolle, abwechslungsreiche Aufgabe
- Ein motiviertes Küchenteam
- Attraktive Anstellungsbedingungen und gute Sozialleistungen

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail an Ursula Schuppisser, Leiterin Hotellerie.
bewerbung@seinorenzentrum-oberburg.ch