



Das GZO Spital Wetzikon ist ein regionales Schwerpunktspital und verfügt über 170 Betten. Mit rund 950 Mitarbeitenden stellt sie die erweiterte medizinische Grundversorgung von jährlich über 55'000 Patientinnen und Patienten aus dem Zürcher Oberland sicher. Als Unternehmen mit zukunftsorientierten Visionen, hoher Kundenorientierung und wertschätzender Kommunikation engagieren wir uns täglich für unsere Patientinnen und Patienten. Mit der aktuellen Bauphase halten wir unsere Infrastruktur auf dem neusten Stand. Unsere Küche gewährleistet jederzeit eine qualitativ hochstehende Verpflegung für Patientinnen und Patienten, Mitarbeitende und Besucher.

Wir suchen eine/n Diätköchin/-koch 100% per sofort oder nach Vereinbarung.

Ihre Hauptaufgaben

- Produktion von kalten und warmen Speisen auf den zugewiesenen Posten nach Rezeptvorlagen
- Vorbereitungen, Zubereitungen, Abschmecken und Anrichten der Mahlzeiten in der Klein- und Grossproduktion
- Arbeitseinsätze in der Patisserie, kalten Küche und Rüstküche
- Anrichten der Speisen am Speiseverteiltband
- Verantwortlich für die Hygiene, Sauberkeit und Ordnung an den Arbeitsplätzen, in den Kühl- und Tiefkühlräumen sowie den Tageslagern
- Nachführen der Reinigungskontrolllisten
- Anleitung und Führen der Arbeiten der Koch- und Diätkochlehrlinge sowie der zugeteilten Küchenmitarbeitenden
- Essensaufnahme bei den Patienten mittels iPad
- Führen des Wahlkostbüros – Sie sind dabei die tagesverantwortliche Person für die Patientenverpflegung sowie die Ansprechperson für Pflege und Roomservice. Zudem sind Sie während der Abwesenheit des Küchenchefs an Wochenenden und Feiertagen zuständig für den reibungslosen Ablauf in der Küche.
- Einhalten und Umsetzen des GZO-Hygienekonzeptes

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/ Köchin EFZ sowie abgeschlossene Weiterbildung zum Diätkoch EFZ
- Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten inkl. Wochenendeinsätzen
- Hohes Mass an Pflicht- und Qualitätsbewusstsein
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Freude am Gästekontakt
- kreativ, flexibel und teamfähig

Unser Angebot

Wir bieten ein sehr interessantes und vielseitiges Tätigkeitsfeld in einer fortschrittlichen, dynamischen und multiprofessionellen Arbeitsumgebung, welche von hoher Qualität sowie von Respekt und Wertschätzung geprägt ist. Hier können Sie sich weiterentwickeln und profitieren von internen und externen Weiterbildungsmöglichkeiten. Es erwartet Sie ein aufgeschlossenes und kollegiales Team sowie eine strukturierte und sorgfältige Einführung ins Aufgabengebiet. Sie profitieren von unseren attraktiven Mitarbeiteraktivitäten und diversen Vergünstigungen.

Weitere Auskünfte

Für zusätzliche Informationen steht Ihnen Herr Robert Hubmann, Küchenchef, unter folgender Telefonnummer gerne zur Verfügung: +41 (0)44 934 27 22.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Online-Bewerbung via Stellenportal auf www.gzo.ch.