

Das SAH Zürich ist eine Non-Profit-Organisation mit Impact: Wir bringen Menschen weiter – mit Bildungsangeboten, Jobprogrammen und Beratungen in Zürich und Umgebung.

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.

Unser Angebot

- Ein dynamisches Team von Coaches und Agogik-Fachpersonen
- Unsere 40h-Woche (Mo. – Fr.), Jahresarbeitszeit und die mind. 5 Wochen Ferien sorgen für eine ausgewogene Work/Life-Balance
- Wir legen Wert auf hohe Fach- und Sozialkompetenz und fördern diese gezielt durch Weiterbildungsmöglichkeiten
- Wir übernehmen 62% der Pensionskassenbeiträge

Interessiert?

Dann bewirb Dich online mit deinen vollständigen Unterlagen (Motivations schreiben, CV, Zeugnisse, Diplome/ Zertifikate).

Für Fragen steht Dir Priska Brändle-Sutter, Angebotsleiterin, Tel. 044 972 11 03, gerne zur Verfügung.

JETZT BEWERBEN

Wichtig

Wir berücksichtigen nur vollständige Bewerbungen über das Online-Portal, keine E-Mails oder Bewerbungen via Vermittlungen.

Für unser Angebot MenSAH in Wetzikon suchen wir dich per 1. November 2026 oder nach Vereinbarung als

Fachleiter*in/agogische*r Koch /Köchin 80% (4 ganze Tage)

Deine Aufgaben

- Du arbeitest agogisch mit unseren Teilnehmenden im Küchenalltag.
- Du stellst einen reibungslosen Produktionsablauf sicher und verantwortest die Zubereitung sowie die Ausgabe von täglich rund 140 Mahlzeiten.
- Du übernimmst die Verantwortung für die Menüplanung, das Bestellwesen, die Qualitätssicherung sowie die Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften.
- Du unterrichtest die Fachbildung und führst Schulungen in den Bereichen Arbeitssicherheit und Hygiene durch.
- Du förderst die Deutschkenntnisse unserer Teilnehmenden im Arbeitsalltag.
- Du führst Feedback- und Beurteilungsgespräche mit unseren Teilnehmenden.
- Du arbeitest interdisziplinär mit dem MenSAH-Team zusammen, um gemeinsame Ziele zu erreichen.
- Du erstellst Berichte und dokumentierst den Verlauf der Teilnehmenden in unserer Datenbank.

Dein Profil

- Ausbildung als Koch*Köchin EFZ und Berufserfahrung
- Arbeitsagogische Erfahrung als Koch*Köchin und/oder entsprechende Ausbildung in Arbeitsagogik von Vorteil
- Hohe Sozialkompetenz und Kommunikationsfähigkeit
- Geduld und Freude im Umgang mit unseren Teilnehmenden, positives Menschenbild
- Hohe Belastbarkeit und Flexibilität
- Du organisierst dich selbständig, bist aber kein Einzelkämpfer. Erfolg entsteht durch Eigeninitiative UND durch enge Zusammenarbeit.
- Gute PC-Anwenderkenntnisse: MS Office, SharePoint, Datenbank, Onlinetools

Besuche uns im Internet unter **www.sah-zh.ch**