

Die Reha Rheinfelden ist das führende Rehabilitationszentrum für Neurologie, Orthopädie, Rheumatologie und Sport. Die Klinik verfügt über 183 Betten, eine Rehabilitative Intensivabteilung, ein Neurologisches Tageszentrum, ein Rehaszentrum für Sklerodermie, eine Memory Clinic, ein Schmerzzentrum, ein Pädiatrisches Therapiezentrum sowie das grosse Ambulante Zentrum CURATIVA.

Das Küchenteam der Reha Rheinfelden (18 Mitarbeitende) ist für die Verpflegung unserer stationären Patientinnen und Patienten der Privat-, Halbprivat- und Allgemeinabteilungen sowie für die Mittags- und Abendverpflegung von Mitarbeitenden und Gästen verantwortlich. Das Verpflegungsangebot beinhaltet neben der normalen Kost auch verschiedene Diätformen. Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir **ab sofort oder nach Vereinbarung** eine/n motivierte/n

Diätköchin / Diätkoch

Beschäftigungsgrad 100%

Ihr Aufgabengebiet umfasst

- Erarbeiten und Umsetzen vom Kostformkatalog
- Direkte Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung

Diese abwechslungsreiche Aufgabe erfordert

- Abgeschlossene Ausbildung zum Diätkoch EFZ mit mehrjähriger Berufserfahrung
- EDV-Kenntnisse in Microsoft Office
- Hohes Qualitätsbewusstsein

Wir legen besonderen Wert auf

- Sauberes und hygienisches Arbeiten
- Teamfähigkeit
- Fachkompetenz
- Flexibilität, Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit
- Selbständigkeit

Wir bieten Ihnen

- In der Regel jedes zweite Wochenende frei
- Durchschnittlich 42 Std./Woche
- Arbeitszeiten von 08.00–13.15 Uhr und 16.00–19.10 Uhr
- Ein aufgestelltes und motiviertes Team
- Eine sehr moderne und helle Küche
- Ein interessantes Tätigkeitsfeld
- Permanente Fort- und Weiterbildung

Nähere Informationen gibt Ihnen gerne Herr A. Dähler, Leiter Küche, Telefon **+41 (0)61 836 50 81**.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das Personalwesen, Kennwort: Küche.

E-Mail: **bewerbung@reha-rhf.ch**