

Cerchiamo una persona che sappia dare valore alla cucina e alle persone per cui cucina.

Capocucina

Grado occupazionale: 100%
Entrata in funzione: da definire



Alla Fondazione OTAF, preparare un pasto significa contribuire al benessere e alla vita quotidiana delle persone che accogliamo nel rispetto dei nostri valori. La cucina è anche un luogo di incontro: accompagna le attività della nostra Fondazione e dà sapore agli eventi aziendali.

Cerchiamo una persona capace di guidare il lavoro della cucina con **competenza, attenzione e creatività**.

Una persona che ami cucinare, sappia organizzare il servizio e desideri contribuire allo sviluppo del servizio.

Cosa farai

- Preparerai e coordinerai i pasti destinati alle persone accolte, prestando attenzione alla qualità, alla varietà e alle esigenze alimentari individuali.
- Proporrà una cucina sostenibile, elaborando dei menu che rispettino la stagionalità, favorendo prodotti locali e freschi.
- Organizzerai il lavoro della cucina e guiderai il team nella gestione quotidiana del servizio.
- Collaborerai con le figure professionali dei diversi reparti, per proporre soluzioni adatte ai bisogni delle persone accolte.
- Contribuirai alla pianificazione e alla realizzazione dell'offerta gastronomica per eventi presso la nostra sala 3 vele.
- Curerai l'impiego delle risorse, il rispetto delle norme di igiene e di sicurezza alimentare.
- Porterai idee e proposte per sviluppare la qualità e l'identità della nostra gastronomia.

Il profilo che cerchiamo

Hai una solida formazione professionale nella ristorazione e una comprovata esperienza nella gestione di una cucina e nel coordinamento di un'équipe.

Sai coniugare qualità dei piatti, organizzazione e attenzione ai destinatari del servizio. Ti trovi a tuo agio nel dialogo con professionisti di ambiti diversi e affronti gli imprevisti con spirito pratico.

Perché unirti a noi

Troverai un lavoro in cui la tua professionalità ha un impatto concreto: dal pasto preparato ogni giorno per le persone accolte alla cura di un evento che riunisce colleghi e ospiti. Avrai l'opportunità di guidare un'équipe, proporre idee e contribuire a dare forma a un servizio attento alle persone.

Ti riconosci in questo ruolo? Inviaci la tua candidatura completa entro il 19 ottobre 2026 a risorseumane@otaf.ch, indicando "Concorso Capocucina".

Saremo lieti di conoscere la tua esperienza e la tua visione della cucina.