https://www.haus-hasch.de/job/hauswirtschafter-in-hauswirtschaftsmeister-in-koch-koechin-2/

Stellvertretende Küchenleitung (m/w/d)

Arbeitgeber
Seniorenpflegeheim Haus Hasch Oyten Betriebsgesellschafts mbH & Co.KG

Arbeitspensum
Vollzeit, Teilzeit

Start Anstellung
ab sofort

Dauer der Anstellung
unbefristet

Industrie / Gewerbe
Pflegeheim / Küche

Beschreibung

Schwing Deinen Kochlöffel doch bei uns!!!

Wir sind eine private vollstationäre Pflegeeinrichtung, die sich auf die Pflege und Betreuung von Menschen mit Demenz spezialisiert hat. Gutes Essen hält ja bekanntlich Leib und Seele zusammen und ist für unsere besonderen Bewohner*innen und ihre Lebensqualität enorm wichtig. Daher kochen wir in unserem Hause alle Gerichte selber in unserer modern ausgestatteten Küche, die den höchsten Arbeitsstandards entspricht.
Für unsere Küche suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine

Stellvertretende Küchenleitung (m/w/d)

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

Ihre Aufgaben bei uns

Gemeinsam mit unserer Küchenleitung und unserem Küchenteam sorgen Sie dafür, dass in unserer Küche alles rundläuft. Dafür suchen wir eine stellvertretende Küchenleitung mit Herz, Organisationstalent und Freude am Kochen.

Zu Ihren Aufgaben gehören unter anderem:

Vor- und Zubereitung unserer täglichen Mahlzeiten
Unterstützung beim Kochen der Mittagsmenüs sowie individueller „Extras“ für unsere Bewohner*innen
Unterstützung bei der Organisation und Koordination der täglichen Küchenabläufe
Unterstützung bei der Speiseplanung, Warenbestellung und Warenwirtschaft
Liefereingangskontrolle und fachgerechte Lagerung
Einhaltung und Kontrolle unserer Hygiene- und HACCP-Standards
Anleitung und Unterstützung der Mitarbeiter*innen im Küchenbereich
und wenn Sie gerne backen: umso besser! ????

Qualifikationen / Anforderungen

Das bringen Sie mit:

Sie verfügen über eine Ausbildung als Koch/Köchin und haben idealerweise bereits Erfahrung in einer Großküche, Gemeinschaftsverpflegung oder Gastronomie gesammelt.

Wichtig sind uns außerdem:

eine zuverlässige und strukturierte Arbeitsweise
Organisationstalent und die Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen
Freude an der Zusammenarbeit im Team

Leistungen der Anstellung

Das bieten wir Ihnen

Bei uns erwartet Sie ein unbefristetes Arbeitsverhältnis und ein abwechslungsreiches Aufgabenfeld in einem hellen und freundlichen Haus.

Ein besonderer Vorteil unserer Küche sind die geregelten und planbaren Arbeitszeiten. Anders als in der klassischen Gastronomie wird bei uns nicht bis spät in die Nacht gearbeitet – so lässt sich die Arbeit in der Küche deutlich besser mit dem Privatleben vereinbaren.

Außerdem bieten wir Ihnen:

eine moderne und gut ausgestattete Küche
Zuschläge
betriebliche Altersvorsorge
Wellpass mit zahlreichen Sport- und Fitnessangeboten
BusinessBike
ein festes und eingespieltes Team
sowie viele weitere Mitarbeitervorteile

Und natürlich unsere tollen Bewohner*innen, für die gutes Essen jeden Tag ein wichtiges Stück Lebensqualität bedeutet.

Kontakte
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per Email unter bewerbung@haus-hasch.de, Post (Bischofsweg 21-25, 28876 Oyten) oder telefonisch unter der Rufnummer 04207/666440.