



in Vollzeit

Küchenleitung (m/w/d) mit Führerschein

In unseren 26 Häusern steht das Wohlergehen von Mitarbeitenden und Kund*innen im Mittelpunkt. Wir legen Wert auf Beziehungspflege und ein gelebtes Miteinander in unseren Einrichtungen. Pflege und Aktivierung gehen bei uns Hand in Hand. Wir gestalten mit den Seniorinnen und Senioren Tage voller Sinn und Freude. Unser Ziel ist, dass jeder in der SSG sagt: mein Tag ist lebenswert.

Was Sie bei uns erwarten können:

- Gehalt nach eigenem Tarifvertrag, Sonderzahlungen (Urlaubs- und Weihnachtsgeld) und weitere Standortvorteile
- Eine krisensichere Anstellung bei einem gemeinnützigen Träger, ohne Konfessionsbindung
- 38,5 Stunden/Woche und 30 Tage Urlaub bei einer Vollzeitbeschäftigung
- Eine attraktive betriebliche arbeitgeberfinanzierte Altersvorsorge
- Zahlreiche Benefits wie Mitarbeiterrabatte und vermögenswirksame Leistungen

Ihr Profil:

- Abgeschlossene 3-jährige Ausbildung als Koch/Köchin, gerne auch Hauswirtschaftsmeister*in oder ähnliches (Wiedereinsteiger/in)
- Nachweisbare Weiterbildung in der Lebensmittelhygiene (HACCP) sowie Expertenwissen über z.B. Schonkost, Allergene
- Kenntnisse in der Küchenlogistik wie Speiseplanerstellung, Kalkulation, interne und externe Abrechnung
- Sorgfältiges, selbständiges Arbeiten

Ihr Ansprechpartner:

SeniorenWohnen Bad Reichenhall Marienheim
Daniela Angerer - Einrichtungsleitung
Riedelstraße 5a, 83435 Bad Reichenhall
Tel.: 08651 762999 -0

Ihre Aufgaben:

- Sie kochen mit regionalen Produkten und kreieren mit Ihrem Küchenteam kulinarische Genüsse, über die Sie sich selbst als Kunde freuen würden
- Ständige qualitative Weiterentwicklung des Angebots und Organisation des Küchenbetriebes
- Personaleinsatzplanung und Dienstplangestaltung
- Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen und Vorschriften insb. der HACCP Richtlinien
- Mitarbeit bei der Speisenzubereitung und –ausgabe



Jetzt bewerben

