



in Vollzeit

Koch/Köchin als stv. Küchenleitung (m/w/d)

In unseren 26 Häusern steht das Wohlergehen von Mitarbeiter*innen 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 Senior*innen Tage voller Sinn und Freude. Unser Ziel ist, dass jede*r in der SSG sagt: Mein Tag ist lebenswert.

Was Sie bei uns erwarten können:

- **Familienfreundliche geregelte Arbeitszeiten** - Dienstzeiten i.d.R. zwischen **6.00 - 17.00 Uhr**
- **2 freie Wochenenden im Monat**
- Gehalt nach eigenem Tarifvertrag, Sonderzahlungen (Urlaubs- und Weihnachtsgeld)
- Eine krisensichere Anstellung bei einem gemeinnützigen Träger, ohne Konfessionsbindung
- **38,5 Stunden/Woche** und **30 Tage Urlaub** bei Zugrundelegung einer 5-Tage-Woche
- Eine attraktive betriebliche arbeitgeberfinanzierte Altersvorsorge
- Zahlreiche Benefits wie Mitarbeiterrabatte und vermögenswirksame Leistungen

Ihr Profil:

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin (gerne Wiedereinsteiger*in)
- Vorzugsweise mit Erfahrung in Großküchen
- Weiterbildung in der Lebensmittelhygiene (HACCP)
- Expertenwissen bei z.B. Schonkost, Allergene
- Sorgfältiges, selbständiges Arbeiten sowie Flexibilität und Zuverlässigkeit

Ihre Aufgaben:

- Zubereitung qualitativ hochwertiger und optisch ansprechender Speisen
- Sicherung der bestmöglichen Qualität des Speisenangebots und der Hygienevorschriften laut HACCP-Konzept im Küchenbereich
- Organisation (Dienstplan, Bestellwesen, etc.)
- Sach- und fachgerechte Lagerung der Lebensmittel
- Durchführung einer Speisenausgabe
- Anleitung von Küchenmitarbeitenden



Jetzt bewerben

Ihre Ansprechperson:

SeniorenWohnen Grafenau
Harald Johann Stirner - Einrichtungsleitung
Spitalstraße 20, 94481 Grafenau
Tel.: 08552 9642-0

