

Stellvertretende Küchenleitung (m/w/d) in Vollzeit



Über uns

Seit bald 50 Jahren ist die Gesellschaft für diakonische Einrichtungen für Seniorinnen und Senioren im Einsatz. Unser Angebot umfasst stationäre und ambulante Pflege und Betreuung, Service Wohnen, Tagespflege sowie einen ambulanten Hospizdienst an insgesamt 25 Standorten mit rund 2.000 Mitarbeitenden.

Wir bieten Ihnen:

- Einen zukunftssicheren Arbeitsplatz
- Eine attraktive Vergütung nach AVR-HN, Weihnachtsgeld und eine betriebliche Altersvorsorge
- Einen verlässlichen Dienstplan und einen zusätzlichen Tag Urlaub
- Zusätzliche Benefits wie Einkaufsvorteile, JobRad® u.a.
- Wertschätzung und Vertrauen als Teil unseres Teams

Kontakt

**Haus Mainblick
 Frau Hock**
 Bebelstraße 36
 65462 Ginsheim-Gustavsburg
 info.mainblick@gfde.de
 Tel 06134 5597-0

Ihre Aufgaben:

- HACCP konforme Zubereitung und Bereitstellung von Speisen und Getränken
- Speisenportionierung und Mahlzeitenservice, Speisenausgabe
- Planung, Organisation und Überwachung der Serviceabläufe in der Küche
- Wareneingangskontrolle, Lagerhaltung, Warenausgabe
- Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und Verordnungen, sowie Einhaltung der internen Qualitäts-/Hygienevorgaben
- Mitwirkung bei Planung und Durchführung von Veranstaltungen
- Unterstützung und Vertretung der Küchenleitung im Bestell- und Dienstplanmanagement
- Einbringen eigener Ideen und Verbesserungsvorschlägen zur Weiterentwicklung des Speisenangebots

Was Sie auszeichnet:

- Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch / zur Köchin
- Idealerweise verfügen Sie über Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung
- Sie sind ein Organisationstalent und bleiben auch in stressigen Situationen gelassen
- Sie sind zuverlässig und aufgeschlossen und haben Spaß an der Arbeit im Team
- Sie haben Freude am Kontakt mit unseren Bewohnerinnen und Bewohnern, begegnen ihnen mit Wertschätzung