

KOCH/ DIÄTKOCH (M/W/D)*

Arbeitsort: Chemnitz, Mittweida

Einstellungstermin: nächstmöglich

Wir, der Volkssolidarität Stadtverband Chemnitz e.V., erbringen als gemeinnütziger Träger eine Vielzahl an sozialen Dienstleistungen. Als Sozial- und Wohlfahrtsverband fördern wir die Altenhilfe, die Kinder- und Jugendbetreuung sowie das öffentliche Gesundheits- und Wohlfahrtswesen. Unter anderem betreiben wir ambulante und stationäre Seniorenpflege- und Seniorenbetreuungseinrichtungen sowie Kindertageseinrichtungen und eine Zentralküche.

Wir suchen nicht einfach Kollegen, sondern echte Teamgeister, die mit viel Freude, Engagement gesunde und ausgewogene Mahlzeiten in unserer Großküche für unsere Einrichtungen des Vereins in Sachsen zubereiten. Das ist genau, was Sie ausmacht? Dann werden Sie ein Teil unseres Teams in der Zentralküche der Volkssolidarität Chemnitz.

Ihre Aufgabengebiete

Als Koch/ Diätkoch in unserer Zentralküche tragen Sie Sorge dafür, eine gesunde und wohlschmeckende Verpflegung zur Stärkung der Lebenszufriedenheit der Bewohner sicherzustellen. Sie sind verantwortlich für eine kundenorientierte, wirtschaftliche und hygienisch einwandfreie Verpflegung der Heimbewohner. Folgende Aufgaben gehören u. a. zu Ihrem Verantwortungsbereich:

- Herstellung von Speisen nach hohen ernährungsphysiologischen und geschmacklichen Standards, einschließlich hochwertiger optischer Darbietung
- Berücksichtigung der Besonderheiten in der Speisenversorgung von Pflegebedürftigen
- Planung, Organisation und Überwachung des Serviceablaufes in Absprache mit Heimleitung
- Annahme und Umsetzung von Speisewünschen von Bewohnern
- Planung und Durchführung von Maßnahmen zur Optimierung der Kundenzufriedenheit
- Kontrolle und Einhaltung der geltenden Bestimmungen und Verordnungen im Küchenbereich
- Unterstützung der Einarbeitung und Anleitung von Praktikanten sowie neuer Mitarbeiter
- Kontrolle der ordnungsgemäßen Speisenbezahlung der Mitarbeiter im Küchenbereich
- Lebensmittelkontrolle gemäß HACCP und Dokumentation nach geltenden Hygienestandards

Ihr fachliches und persönliches Profil

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Koch bzw. als Diätkoch oder mit diätischer Zusatzqualifikation
- Mehrjährige Berufserfahrung
- Kenntnis und Umsetzung der Hygiene- und Unfallverhütungsvorschriften sowie der HACCP – Vorschriften
- Besondere Beachtung der Grundlagen der Ernährungslehre und Lebensmittelkunde, Diätetik
- Positive Haltung gegenüber kranken, behinderten und alten Menschen
- Hohes Maß an Kunden- und Serviceorientierung
- Wirtschaftliches und strukturiertes Arbeiten sowie gute EDV-Anwenderkenntnisse
- Konflikt-, Kritik- und Teamfähigkeit sowie Selbstreflexion und Wirkungsbewusstsein
- Engagement und Belastbarkeit
- Gutes Zeitmanagement und Organisationsfähigkeit sowie ausgeprägte kommunikative Fähigkeiten
- Identifizierung mit dem Leitbild des Unternehmens

Ihr zukünftiger Arbeitgeber bietet Ihnen

- Ein anspruchsvolles und verantwortungsvolles Aufgabengebiet
- Möglichkeiten zur Übernahme von zusätzlichen Funktionen
- Individuelle Einarbeitung und Unterstützung durch ausgebildete Gesundheitsbeauftragte
- Gezielte Fort- und Weiterbildungsangebote innerhalb der Arbeitszeit
- Betriebliches Gesundheitsmanagement und Altersvorsorge

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins!

* Aufgrund der besseren Lesbarkeit wird im Folgenden die männliche Form für alle Geschlechter gewählt.

<https://euoplussenioren.de/karriere/stellenangebote/kueche>

KONTAKT

Euro Plus Senioren-Betreuung GmbH

Clausstraße 31
09126 Chemnitz

 Melanie Tuchscherer

 +49 (0)371 5385100

 bewerbung@europlussenioren.de

 www.europlussenioren.de

FACHKRÄFTEPORTAL ERZGEBIRGE

c/o Wirtschaftsförderung Erzgebirge GmbH