



Hauswirtschaftler/Koch

für 30 Std. /Woche - m/w/d

Arbeitszeit: Vollzeit

Einrichtung: Seniorenpflege Meierndorf

Pflege ist unsere Kompetenz – und das seit über 50 Jahren. Unser familiäres Haus für 47 Senioren ist bestens in der Region etabliert. Unsere Mitarbeiter sind ein erfahrenes und eingespieltes Team. Neben Pflege und Betreuung erbringen wir auch die Tätigkeiten der Küche in Eigenregie. Für unsere Einrichtung suchen wir eine motivierte und engagierte stellvertretende Küchenleitung in Vollzeit (m/w/d).

WIE WIR KOCHEN: Eine gute Küche ist wichtig für Leib und Seele. Deshalb kocht unser Küchenteam täglich frisch, abwechslungsreich und auf die Bedürfnisse unserer Senioren abgestimmt.

Ihr Profil

Fachliche Anforderungen:

- Ausbildung in der Gastronomie: Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder Hauswirtschaftler/Hauswirtschaftlerin ist in der Regel Voraussetzung.
- Zusätzliche Qualifikationen in der Gemeinschaftsverpflegung oder Ernährungswissenschaften sind von Vorteil.
- Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung: Erfahrung in der Zubereitung von Mahlzeiten für große Gruppen, idealerweise in einem Senioren- oder Pflegeheim.
- Kenntnisse über spezielle Ernährungsbedürfnisse: Wissen über Diäten für ältere Menschen, wie Schonkost, pürierte Speisen, kalorienreiche oder -arme Kost sowie spezielle Diäten für Diabetes, Allergien oder Unverträglichkeiten.
- Lebensmittelhygiene: Ein gründliches Verständnis der Hygienevorschriften (HACCP) und Erfahrung in der Umsetzung von Hygiene- und Sicherheitsstandards in der Küche.

Vorteile

-  13. Monatsgehalt
-  Attraktives Gehalt
-  Aufstiegschancen durch Zusatzqualifikationen
-  Betriebliche Altersvorsorge mit überdurchschnittlichem Arbeitgeberzuschuss
-  Familiäres Betriebsklima mit Festen und Ausflügen
-  Flexible Arbeitszeitmodelle
-  Fortbildungsangebote
-  Individueller, familienfreundlicher Rahmendienstplan
-  Moderne Hilfsmittel
-  Nacht-, Sonn-, Feiertagszuschläge
-  Schöne ländliche Lage
-  Übernahme Kindergartenkosten
-  Urlaubsgeld

- Organisationsfähigkeit: Fähigkeit, die täglichen Küchenabläufe zu planen und sicherzustellen, dass Mahlzeiten termingerecht und in der gewünschten Qualität zubereitet werden.
- Wirtschaftlichkeit und Kalkulation: Fähigkeit zur Planung von Speiseplänen, Einkauf und Lagerung, um wirtschaftlich zu arbeiten und den vorgegebenen Budgetrahmen einzuhalten.
- Teamführung: Erfahrung in der Anleitung und Motivation von Küchenteams, einschließlich Schichtplanung und Urlaubskoordination.

Persönliche Anforderungen:

- Verantwortungsbewusstsein: Verantwortung für die Qualität der Speisen und die Organisation der Küche übernommen werden.
- Belastbarkeit: Arbeit in der Küche kann körperlich anstrengend sein, besonders in stressigen Situationen.
- Kreativität: Flexibilität bei der Zubereitung schmackhafter und ansprechender Mahlzeiten, auch bei speziellen Ernährungsbedürfnissen.
- Kommunikationsfähigkeit: Gute Zusammenarbeit mit Pflegepersonal und Bewohnern, um individuelle Wünsche oder Probleme bei der Ernährung zu berücksichtigen.
- Soziale Kompetenz: Einfühlungsvermögen im Umgang mit älteren Menschen und Kollegen, besonders bei herausfordernden Situationen.