

Küchenleitung m/w/d

Die Erwachsenenbildungsstätte Haus Ohrbeck e.V. sucht zum **01.09.2019** zur Verpflegung von jährlich bis zu 12.000 Seminar- und Tagungsgästen eine Küchenleitung (m/w/d) in Vollzeit.

Ihre Aufgaben

- Leitung des Küchenteams
- Vor- und Zubereitung der Speisen
- Erstellung des wöchentlichen Speiseplans einschließlich Planung des Wareneinsatzes
- Einhaltung von Qualitäts- und Kalkulationsvorgaben
- Einhaltung und Dokumentation sowie Kontrolle gemäß der gesetzlichen HACCP-Vorschriften und deren Richtlinien
- Zusammenarbeit mit den angrenzenden Fachabteilungen

Ihr Profil

- abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch (m/w/d) oder vergleichbare Qualifikation
- Kochen ist Ihre Leidenschaft!
- Sie bringen eigene Ideen ein und tragen mit Kreativität und Kundenorientierung zur Fortentwicklung unseres Hauses bei.
- Ausbildereignung (AEVO)
- Sonderpädagogische Zusatzqualifikation oder Bereitschaft, diese zu erwerben
- Bereitschaft zur Weiterbildung

Wir bieten

- Reguläre Arbeitszeit 06:00 – ca. 13:30 Uhr, ausgenommen Sonderveranstaltungen; kein Teildienst; Wochenenddienst regulär an jedem 3. Wochenende; arbeitsfrei zwischen Weihnachten und Neujahr
- Vergütung nach AVO
- Zusammenarbeit mit einem erfahrenen Team
- Möglichkeit der Teilnahme an hauseigenen Seminaren

Bewerbung

Wenn Sie – wie wir – an einer langfristigen Zusammenarbeit interessiert sind, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung (online-Bewerbungen bevorzugt) bis zum 31.05.2019 an:

Cornelia Hasenpatt, Haus Ohrbeck

Am Boberg 10, 49124 Georgsmarienhütte

E-Mail c.hasenpatt@haus-ohrbeck.de



HAUS OHRBECK