

STELLENAUSSCHREIBUNG

Gutes Essen ist Ihre Leidenschaft? Sie wollen authentisches Kochhandwerk leben und gleichzeitig geregelte Dienstzeiten sowie einen krisensicheren Arbeitsplatz?



Wir suchen ab sofort einen KÜCHENLEITER (m/w/d) für unser Altenpflegeheim „Wenceslaus Linck“ in Colditz

Wir bieten Ihnen:

- eine krisensichere Vollzeitstelle mit 40 Wochenstunden
- leistungsgerechte Vergütung nach Tarif
- Sonn- und Feiertagszuschlag, Bonusprogramm, Jahressonderzahlungen, Altersvorsorge und weitere Sozialleistungen
- geregelte, familienfreundliche Arbeitszeiten im Zeitraum von 06:00 – 15:00 Uhr
- kostenfreie Arbeitskleidung inkl. Reinigung
- vielfältige Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- die Möglichkeit einer betrieblichen Berufsunfähigkeitsversicherung und eines Lebensarbeitszeitkontos
- kostenfreie Arbeitskleidung inkl. Reinigung
- vergünstigtes Personal-Essen
- JobRad

Ihre Aufgaben:

- Überwachung und Steuerung sowie Aufrechterhaltung des täglichen Arbeitsprozesses in der Küche unter Einhaltung wirtschaftlicher Ziele sowie Einrichtungs- und Unternehmensvorgaben
- Führung, Anleitung und Motivation des Küchenteams

- Ermittlung des Personal- und Fortbildungsbedarfs sowie Erstellen von Dienst- und Urlaubsplänen
- Zubereitung und Kommissionierung der Speisen nach den Bedürfnissen unserer Bewohner/innen, Kitas und Gäste
- Gestaltung und Umsetzung eines abwechslungsreichen Speiseplans unter Beachtung regionaler Vorlieben und Saisonalität
- Kalkulation sowie Beschaffung und Lagerung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen
- Sicherstellen der Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften für den Küchenbereich, u. a. Wareneingangskontrolle, Schulung des Teams, Gewährleistung von Sauberkeit und Umsetzung der Hygienestandards in der Küche und den Lagerräumen (HACCP)

Wir wünschen uns:

- abgeschlossene Weiterbildung zum Küchenmeister oder abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin mit mehrjähriger Berufserfahrung
- kommunikative Fähigkeiten und Empathie
- Flexibilität und Kreativität sowie Durchsetzungsvermögen
- Bereitschaft zur ständigen und umfassenden eigenen Fortbildung
- Loyalität und Verschwiegenheit sowie eine selbstständige, zuverlässige und teamorientierte Arbeitsweise
- hohes Maß an Dienstleistungs- und Kundenorientierung sowie Organisationstalent
- Berufserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung ist wünschenswert, aber keine Bedingung
- gute Umgangsformen sowie ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Bereitschaft zur Arbeit auch an Wochenenden und Feiertagen
- Gesundheitspass (Nachweisheft für Beschäftigte im Umgang mit Lebensmitteln – § 43 Abs. 5 Infektionsschutzgesetz) ist erforderlich

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an bewerbung@diakos.de oder per Post an:

Diakos Service Gesellschaft Grimma mbH, Bockenberg 3, 04668 Grimma

Bitte beachten Sie, dass bei einer Übersendung Ihrer Bewerbung per E-Mail nur Anlagen im PDF-Format Beachtung finden.

Für Rückfragen steht Ihnen Geschäftsführer Felix Dittmann unter Tel. 03437 925060, gern zur Verfügung.

Die Tätigkeiten sind für Schwerbehinderte geeignet. Bei im Wesentlichen gleicher fachlicher und persönlicher Eignung werden Schwerbehinderte und diese Gleichgestellte bevorzugt berücksichtigt. Mit Ihrer Bewerbung willigen Sie in die Weiterverarbeitung Ihrer Daten ein. Ihr Einverständnis zur Verarbeitung sowie zur Weiterleitung innerhalb unseres Unternehmens setzen wir voraus. Details zur Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten und Ihren diesbezüglichen Rechten entnehmen Sie dem [Hinweisblatt „Informationen zum Datenschutz im Umgang mit Ihrer Bewerbung“](#).

Wir sind eine Tochtergesellschaft der Diakonie Leipziger Land.



Dieses Stellenangebot ist Teil unseres Mitarbeiterempfehlungsprogramms.