DIAKONISSEN HAUS TELTOW

Täglich Brot Lehnin

Täglich Brot Lehnin betreibt das Klosterhotel auf dem Gelände des ehemaligen Zisterzienserklosters in Lehnin. Das Hotel hat 50 Zimmer mit 80 Betten und verfügt über attraktive Tagungsmöglichkeiten.

Die Täglich Brot Lehnin verantwortet darüber hinaus die Gemeinschaftsverpflegung für die Klinik für Geriatrische Rehabilitation, das Altenhilfezentrum, das Luise-Henrietten-Hospiz und den evangelischen Kindergarten sowie die gastronomische Versorgung der Hotel- und Tagungsgäste.

Die Täglich Brot Lehnin GmbH gehört zum Unternehmensverbund Diakonissenhaus Teltow mit mehr als 4.500 Mitarbeitenden.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir Sie zum nächstmöglichen Zeitpunkt als

Stellvertretende Küchenleitung / Koch (m/w/d)

in Kloster Lehnin

Unser Angebot

- interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit in Vollzeit
- Vergütung nach DEHOGA-Tarif
- flache Hierarchien und eigenverantwortliches Handeln
- umfangreiche interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten
- familiäre und kollegiale Teams

Ihre Aufgaben

- Sie sind zuständig für die Zubereitung von Speisen und Getränken
- Sie unterstützen bei der Menüplanung und bei Kalkulationen, auch von Sonderveranstaltungen
- Sie kommunizieren mit Lieferanten und bestellen die Waren
- Sie überwachen die gesetzlich vorgegebenen Hygienevorschriften (HACCP) und die Einhaltung der Arbeitssicherheitsrichtlinien
- Sie unterstützen bei der Kommissionierung von Lebensmitteln und Waren
- Sie vertreten den Küchenleiter in Abwesenheit und bringen Ihre Kreativität beim Kochen ein

Ihr Profil

- idealerweise verfügen Sie über eine Ausbildung als Koch (m/w/d) oder über eine andere Ausbildung in der Gastronomie oder in der Hauswirtschaft
- vorzugsweise konnten Sie bereits Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position in der Gastronomie sammeln, dies ist jedoch keine Voraussetzung
- mit gängigen lebensmittelrechtlichen Gesetzen und Bestimmungen (LMHV, HACCP) kennen Sie sich gut aus
- Sie haben Grundkenntnisse im Umgang mit dem PC
- Engagement und Teamfähigkeit sowie Lern- und Leistungsbereitschaft zeichnen Sie aus
- Service- und kundenorientiertes Arbeiten sowie hohe Zuverlässigkeit runden Ihr Profil ab

Wir erwarten, dass Sie die diakonische Ausrichtung unseres Unternehmensverbundes unterstützen und mittragen. Die Mitgliedschaft in einer christlichen Kirche ist wünschenswert, jedoch keine Voraussetzung.

Für Rückfragen steht Ihnen unser Küchenleiter Herr Meyer telefonisch unter 033827 68141 gern zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung über unser Bewerbungsformular und darauf, Sie kennenzulernen!

Unsere Hinweise zum Datenschutz im Rahmen Ihrer Bewerbung finden Sie unter karriere.diakonissenhaus.de/bewerberdatenschutz.