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 Verstärkung unseres Teams suchen wir Sie als

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

Ihre Aufgaben werden unter Berücksichtigung Ihrer Qualifikationen und Erfahrungen zugeteilt und auch vermittelt

- qualitativ hochwertige Zubereitung von Speisen nach Rezeptur und den Vorgaben des Küchenchefs
- Einhaltung der HACCP-Richtlinien und Hygienestandards zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit
- gegebenenfalls Führung und Anleitung des zugeteilten Küchenteams inklusive der Aufgabenverteilung und Einarbeitung neuer Mitarbeiter
- Zubereitung von Speisen unter Berücksichtigung von Allergenen und Sonderwünschen der Gäste im Sinne des Service
- enge Zusammenarbeit mit anderen Chefs de Partie und dem Küchenchef bei der Menüplanung und der Sicherstellung eines reibungslosen Arbeitsablaufs
- kontinuierliche Überwachung und Einhaltung von Qualitätsstandards bei der Speisenproduktion sowie Optimierung von Rezepturen bei Bedarf
- Bestellung und Lagerverwaltung der für den Posten benötigten Waren inklusive Überwachung der Lagerbestände und Haltbarkeit von Produkten

Ihr Profil

- abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch (m/w/d)
- fundierte Kenntnisse in der klassischen, saisonalen deutschen Küche
- sicherer Umgang mit gängigen Küchengeräten und -techniken
- Kreativität und Leidenschaft für das Kochen, gepaart mit Qualitätsbewusstsein und Präzision
- sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift zur effizienten und präzisen Einhaltung der Qualitätsvorgaben
- sicherer Umgang mit Hygienerichtlinien und den Lebensmittelgesetzen

Wir erwarten, dass Sie die diakonische Ausrichtung unserer Arbeit unterstützen und mittragen. Die Mitgliedschaft in einer christlichen Kirche ist erwünscht, jedoch keine Voraussetzung.

Für Rückfragen steht Ihnen Herr Stütze telefonisch unter 0173 7297128 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.