



KLINIK LINDENPLATZ

www.klinik-lindenplatz.de

WIR SUCHEN SIE: STV. KÜCHENLEITUNG

(m/w/d) in Vollzeit,

im Wechselschichtdienst mit 14-tägigem Wochenenddienst



Die **Klinik Lindenplatz** in Bad Sassendorf ist eine der führenden Rehabilitationseinrichtungen Deutschlands. Seit über 20 Jahren stehen wir als orthopädisch ausgerichtete Klinik für patientenorientierte Medizin mit modernster Ausstattung, innovative Therapien und sehr hohe Behandlungsqualität.

Sie suchen ein interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet?

Sie arbeiten gerne in einer kollegialen, herzlichen Atmosphäre?

Dann verstärken Sie unser Team - am besten ab sofort.

IHR AUFGABENBEREICH UMFASST U.A.:

- Vorbereitung, Herstellung und Überwachung der Speisenzubereitung (insb. Suppen, Salate und andere kalte sowie warme Beilagen, Fleisch- und Fischgerichte, vegetarische Gerichte, Soßen, Süßspeisen und Gebäck)
- Einhaltung der gesetzlichen und hygienerechtlichen Vorschriften (insb. HACCP-Richtlinie)
- Qualitätskontrolle und Vorbereitung der Speisenausgabe
- Einweisung und Einteilung der unterstellten Mitarbeiter
- Einbindung in den täglichen Küchenbetrieb in enger Kooperation mit der Küchenleitung und Diätassistenten
- Mitwirkung beim Erstellen der Speisenpläne u. Bedarfsermittlung der Speisen

IHR PROFIL:

- Abgeschl. Ausbildung als Koch (m/w/d) und mindestens einjähriger Berufserfahrung in vergleichbarer Position
- Erfahrungen in der Speisenzubereitung der Gemeinschaftsverpflegung
- Eigenverantwortliche, selbstständige und gewissenhafte Arbeitsweise, Teamfähigkeit und Flexibilität
- Sichere und souveräne Kommunikationsfähigkeit sowie serviceorientiertes Denken und Handeln
- Gute Kenntnisse im Umgang mit den gängigen MS-Office-Programmen sowie in der Anwendung fachspezifischer Programme

UNSER ANGEBOT AN SIE:

⊕ Ideale Vereinbarkeit von Familie und Beruf - durch **regelmäßige Arbeitszeiten und Arbeitszeitkonto**

⊕ **Umfangreiche Sozialleistungen** – z.B. Zuschuss zu Altersvorsorge und BU-Versicherung sowie **Maßnahmen zur Gesundheitsförderung**

⊕ Ein interessantes Aufgabengebiet sowie das Arbeiten in einem kompetenten und engagierten Team

⊕ **Attraktive Vergünstigungen**, JobRad-Leasing, Mitarbeiter-App Beekeeper u.v.m.

Das Arbeitsverhältnis wird zunächst für die Dauer eines Jahres befristet. Bei Eignung sind wir jedoch an einer langfristigen Zusammenarbeit interessiert.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!

Schicken Sie Ihre aussagefähige Bewerbung mit möglichem Eintrittsdatum und Gehaltsvorstellung an: bewerbungen@wgzh.de. Oder nutzen Sie unser Bewerbungsportal: www.wgzh.de.

Saline Bad Sassendorf GmbH - Moor- und Solebad

Herrn Jörg Franz (Leitung Zentrale Speiserversorgung)

Personalwesen

Kaiserstraße 14, 59505 Bad Sassendorf



Im Verbund der
**WESTFÄLISCHES
GESUNDHEITZENTRUM
HOLDING GMBH**

