

Einfach bessere Jobs finden.



Stellvertretende Küchenleitung zur Direktvermittlung Freizeitbranche (m/w/d)

Wir suchen Sie! - Ab sofort, in Vollzeit für ein namhaftes Unternehmen in Regensburg.

Ihre Aufgaben:

- ✓ Kochen, Küchendienst
- ✓ Fachliche und soziale Führung der unterstellten Mitarbeiter/-innen in Abwesenheit der Küchenleitung sowie Arbeitszuweisung und Kontrolle
- ✓ Erstellung der wöchentlichen Speisepläne
- ✓ Bestellungen der Lebensmittel
- ✓ Lagerhaltung, Lagerumschlag, Inventarisierung
- ✓ Mengenerrechnungen
- ✓ Kontrolle der Rechnungen

Ihre Qualifikation:

- ✓ Abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch / Köchin oder vergleichbare Ausbildungen/Qualifikationen
- ✓ Mehrjährige Berufserfahrung
- ✓ Hohes Qualitätsbewusstsein und Leidenschaft fürs Kochen und für Lebensmittel
- ✓ Ausgeprägter Sinn für Sauberkeit und Ordnung
- ✓ Organisationsgeschick und körperliche Belastbarkeit
- ✓ Flexibilität, Teamfähigkeit und Interesse an eigenverantwortlichem Arbeiten
- ✓ Bereitschaft zum Schicht-, Abend- und Wochenenddienst
- ✓ Identifikation mit den Zielen und Aufgaben der katholischen Kirche

Ihr Vorteil:

- ✓ Interessanter und moderner Arbeitsplatz mit flexiblen Arbeitszeiten
- ✓ 30 Tage Jahresurlaub plus zusätzlich 24.12, 31.12. und Faschingsdienstag frei
- ✓ Eine den Aufgaben und der Verantwortung entsprechende Vergütung
- ✓ Zahlreiche Zusatzleistungen, z.B. betriebliche Altersversorgung, Beihilfeversicherung, vermögenswirksame Leistungen, Kinderbetreuungszuschuss, bezuschusstes Deutschlandticket-Job
- ✓ Die Vergütung bestimmt sich nach den Regelungen des Arbeitsvertragsrecht der bayerischen Diözesen (ABD).

Ihr Kontakt zu Hofmann:

Zögern Sie nicht und bewerben Sie sich noch heute. Gerne beantworten wir Ihre Fragen telefonisch unter der 0941/585770 bzw. per E-Mail unter folgender Adresse: regensburg1@hofmann.info

Wir freuen uns, bald von Ihnen zu hören!
