

Beschreibung

Das Berufsförderungswerk Dresden, eine gemeinnützige GmbH, ist Träger eines überregionalen Zentrums der beruflichen Rehabilitation gemäß § 51 SGB IX.

Für die Vollverpflegung unserer Teilnehmenden im Prozess der beruflichen Rehabilitation möchten wir zum nächstmöglichen Termin, zunächst befristet für zwei Jahre, folgende Stelle besetzen:

Koch/Köchin (m/w/d)

mit einer regelmäßigen wöchentlichen Arbeitszeit von 40 Stunden nach Vereinbarung.

Ihre Aufgaben

- Mitarbeit bei der Erstellung von kreativen Speiseplänen und Konzepten für Sonderveranstaltungen
- Unterstützung bei der organisatorischen Koordination der Arbeitsprozesse
- Mitarbeit bei Bestellung, Warenannahme und Prüfung der Ware nach Qualität, Quantität
- Umsetzung aller gültigen Hygienevorschriften (u. a. HACCP)
- Kontrolle der Lieferantenpreise und Durchführung von Preisvergleichen mit dem Ziel, günstige Einkaufskonditionen zu erschließen
- qualitativ, quantitativ und zeitlich optimale Vor-, Zu- und Nachbereitung aller Lebensmittel zur Herstellung eines geschmacklich guten, ernährungsphysiologisch wertvollen und wirtschaftlichen Essens
- fachliche Unterstützung der Beiköche, Küchenhilfen und Spülkräfte
- Reinigung bzw. Überwachung der Reinigung aller Küchenhygieneräume lt. Raumplan
- Durchführung aller erforderlichen Verwaltungs- und Organisationsaufgaben sowie sonstiger Vorarbeiten
- Unterstützung und Vertretung der Küchenleitung

Wir bieten Ihnen

- geregelte Arbeitszeiten vorwiegend Montag bis Freitag und in Ausnahmefällen am Wochenende
- helle und moderne Arbeitsräume sowie eine große Parkanlage zum Verbringen der Pausenzeiten
- flache Hierarchien
- betriebliche Weiterbildung
- Arbeitsbedingungen und Vergütung nach TV-L (z. B. 30 Tage Urlaub, Betriebliche Altersvorsorge (VBL) etc.)
- Mitarbeiterrabatte bei namenhaften Anbietern
- gute Verkehrsanbindung
- Möglichkeit zur Nutzung der Räume und Sportangebote zur Freizeitgestaltung unserer Teilnehmenden, z. B. Fitnessraum, Kegelbahn, Räumlichkeiten für private Feiern, Übernachtungsangebot für private Gäste

Ihr Profil

- abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- gewissenhafter Umgang mit Lebensmitteln, ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein

Arbeitszeiten

40 h/Woche

Start Anstellung

zum nächstmöglichen Termin

Dauer der Anstellung

zunächst befristet für zwei Jahre

Arbeitsort

Hellerhofstraße 35, 01129,
Dresden, Sachsen, Deutschland

- EDV-Kenntnisse
- hohes Maß an Kommunikations-fähigkeit und sozialer Kompetenz
- Bereitschaft im Team zu arbeiten