

Für unsere Großküche in Geisingen suchen wir im Rahmen einer geregelten Nachfolge zum nächstmöglichen Eintritt:

Küchenleitung (m/w/d)

**Jetzt bewerben –
wir freuen uns!**

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
Zweckverband Pflegeheim Haus Wartenberg
Tuttlinger Str. 3 · 78187 Geisingen
Herrn Torsten Fietze
Organisatorisch-pflegerischer Geschäftsführer
Mail: karriere@pflegeheim-geisingen.de
Telefon: 07704 8080



Mehr Infos unter:
www.pflegeheim-geisingen.de

Der Zweckverband Pflegeheim Haus Wartenberg mit fünf Häusern in Geisingen sowie einem Haus am Standort Blumberg ist eine große Pflegeeinrichtung in der Region, die sich durch eine hohe Fachkompetenz sowie spezialisierte Pflege- und Betreuungsangebote auszeichnet.

Wir suchen:

- ✓ Einen konstruktiven Teamplayer mit Führungsqualitäten und Großküchenerfahrung, der gerne Verantwortung übernimmt
- ✓ Ein kommunikatives Organisationstalent mit Empathie und Teamgeist, das ein erfahrenes Küchenteam begeistern und anleiten kann

Ihre Aufgaben:

- ✓ Koordination und Organisation der Speisenproduktion im Cook & Chill-Verfahren
- ✓ Erstellung von Rezepturen
- ✓ Abrechnung der Leistungen, Ergebnisermittlung
- ✓ Anleitung der Mitarbeiter
- ✓ Logistiksteuerung für die Speisenverteilung
- ✓ Aufgaben in der Qualitätssicherung
- ✓ Sicherer Umgang mit der Küchensteuerungssoftware sowie digitalisierte HACCP Anwendung
- ✓ Einkauf, Personaleinsatzplanung und Mitarbeiterfortbildung
- ✓ Warenmanagement und Kontrollaufgaben
- ✓ Arbeitssicherheitsmanagement
- ✓ Mitarbeit in der Produktion bei Engpässen
- ✓ Überwachung aller Arbeitsprozesse
- ✓ Kontrolle aller Hygieneparameter

Wir wünschen uns:

- ✓ Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch / Köchin
- ✓ Weiterbildung als Meister oder Heimkoch
- ✓ Ausgeprägtes Hygieneverständnis
- ✓ Bereitschaft zur Wochenendarbeit im Bedarfsfall
- ✓ Betriebswirtschaftliche Grundkenntnisse
- ✓ Kenntnisse der Diätetik

Was Sie erwartet:

- ✓ Unbefristetes Arbeitsverhältnis mit Vergütung nach TVöD EG 9 b (Einstufung nach Berufserfahrung), honorierte Leistungsbeurteilung und Jahressonderzahlung sowie tarifliche Altersvorsorge
- ✓ Familienfreundliche Arbeitszeit von 6:00 – 14:30 Uhr
- ✓ 30 Tage Jahresurlaub
- ✓ Großküche mit moderner Ausstattung
- ✓ Förderung der persönlichen Entwicklung durch Fort- und Weiterbildungen
- ✓ Weitere Benefits: Gesundheitsangebote wie Hansefit und Yoga, vergünstigtes Mittagessen sowie Gemeinschaftsveranstaltungen