

Zur Erweiterung unseres Mitarbeiterteams suchen wir **ab sofort**:

einen ambitionierten Koch m/w/d mit Großküchenberufserfahrung in Vollzeit oder Teilzeit

Ihre Aufgaben:

- Speisenzubereitung für die Mittagsversorgung unter Umsetzung der HACCP Richtlinien
- Erstellen von Speiseplänen mittels Standardsoftware (MS Excel)
- Kalkulation der Verkaufspreise sowie Einkauf der benötigten Lebensmittel
- regelmäßige Kontrolle der Lebensmittel sowie Kontrolle der Lieferungen
- Einhaltung sämtlicher Qualitätsstandards und Hygienevorschriften
- Reinigung und Pflege der Arbeitsutensilien
- Verantwortung eines reibungslosen Arbeitsablaufes
- Verantwortung für Lagerhaltung und Inventur
- Führen von Kraftfahrzeugen
- Mitwirkung und Mitgestaltung bei Jahreshöhepunkten, Festen, Feierlichkeiten

Ihr Profil:

- abgeschlossene Ausbildung als Koch m/w/d
- Kenntnisse und Berufserfahrung als Koch m/w/d im Großküchenbereich und Menüzubereitung
- Berufserfahrung im Küchenmanagement
- körperliche Belastbarkeit, Engagement und Einfühlungsvermögen
- Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit, Sorgfältigkeit
- Bereitschaft zur Arbeit mit beeinträchtigten Menschen
- Motivation und Arbeitsbereitschaft
- sichere, anwendungsbereite PC-Kenntnisse im Bereich Standardsoftware (MS WORD, EXCEL, OUTLOOK)
- kundenorientiertes Denken und Arbeiten

Wir bieten Ihnen:

- eine Vergütung nach dem Tarifvertrag des PARITÄTischen Arbeitgeberverbandes PATT e.V.
- einen verantwortungsvollen und interessanten Aufgabenbereich
- geregelte Arbeitszeiten
- Anstellung zunächst für 24 Monate, mit der Option auf ein unbefristetes Arbeitsverhältnis
- keine Schichtarbeit
- Weiterbildungen, in denen Sie Ihre Kenntnisse erweitern und vertiefen können

Ihre aussagekräftige Bewerbung richten Sie bitte an:



Rennsteig Werkstätten gGmbH
Personalabteilung
Am Herrnberg 16
98724 Neuhaus/Rwg.

oder elektronisch an: info@rennsteig-werkstaetten.de

Die Bewerbungsunterlagen werden nach drei Monaten aus datenschutzrechtlichen Gründen vernichtet.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an Herrn Budnarowski, Tel.: 0 36 79/79 27-30.

Nähere Informationen zu unserer Einrichtung finden Sie unter: www.rennsteig-werkstaetten.de sowie www.speisewagen.eu