

## Bereit für den nächsten Schritt?

Unser Kunde, eine Pflegeeinrichtung in Oberschwaben, sucht zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n

## Koch und/oder Küchenleitung (m/w/d)

### Ihre Aufgaben:

- > Fach- und sachgerechte Produktion der Speisen unter Umsetzung der HACCP-Richtlinien
- > Speiseplanung nach dem Verpflegungskonzept
- > Lagerführung und Überwachung des Wareneinsatzes und des Abfalls nach wirtschaftlichen Aspekten
- > Kochen auf den Punkt
- > Schnittstellenfunktion zur Lohn- und Finanzbuchhaltung
- > Personalplanung und -beschaffung
- > Personalführung und -beurteilung

### Ihr Profil:

- > Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum Koch (w/m/d), möglichst mit entsprechender Zusatzqualifikation im Bereich Betriebswirtschaft
- > Einschlägige Berufserfahrung in den o. g. Bereichen
- > Einen motivierenden, kooperativen und zielorientierten Führungsstil
- > Hohes Maß an Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- > Spaß am Umgang mit Menschen aller Altersgruppen

### Das Angebot:

- > Gestaltungsspielraum für innovative Konzepte in Ihrem Aufgabenbereich
- > Möglichkeiten zur persönlichen Weiterentwicklung durch interne und externe Fortbildungen
- > Ein gut unterstützendes und kollegiales Arbeitsumfeld
- > Systematische und strukturierte Einarbeitung
- > Eine angemessene Dotierung

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und Arbeitsbeginn – gerne per E-Mail – inkl. eventueller Sperrvermerke an:

[stephanie.bauer@psu-online.de](mailto:stephanie.bauer@psu-online.de)

