

Bereit für den nächsten Schritt?

Für unseren Auftraggeber, einen namhaften Dienstleister in der Altenhilfe in Baden-Württemberg mit mehreren Einrichtungen und differenzierten Angeboten, suchen wir für das Catering-Team im Großraum Ravensburg zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine fachlich und persönlich geeignete

Küchenleitung (w/m/d) in Vollzeit

Ihre Aufgaben:

- > Speiseplanung nach dem Verpflegungskonzept
- > Lagerführung und Überwachung des Wareneinsatzes nach wirtschaftlichen Aspekten
- > Fach- und sachgerechte Produktion der Speisen unter Umsetzung der HACCP-Richtlinien
- > Personalplanung und -beschaffung
- > Personalführung und -beurteilung
- > Schnittstellenfunktion zu unserer Lohn- und Finanzbuchhaltung

Ihr Profil:

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

Das Angebot:

Es wird Ihnen neben einem angemessenen Gehalt mit zusätzlicher Altersversorgung eine sinnstiftende und vielseitige Aufgabe, bei der Sie Ihre Managementqualitäten voll einbringen können, angeboten. Sie erhalten Unterstützung bei der Einarbeitung. Es erwartet Sie ein innovativer Arbeitgeber und ein gutes Betriebsklima.

Ihre Vorabfragen beantworten wir gerne.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und Arbeitsbeginn per Mail an:

stephanie.bauer@psu-online.de

