

Bereit für den nächsten Schritt?

Geregelte Arbeitszeiten in der Gastronomie?

Das ist bei unserem Auftraggeber, einem namhaften Dienstleister in der Altenhilfe in Baden-Württemberg mit mehreren Einrichtungen und differenzierten Angeboten möglich. Für das Catering-Team im Schwarzwald-Baar-Kreis suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine fachlich und persönlich geeignete

Küchenleitung (m/w/d) bzw. hauswirtschaftliche Betriebsleitung (m/w/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 (m/w/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. **Ihre Arbeitszeiten sind 40 Std. bei einer 5-Tage-Woche.** 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 E-Mail an:

stephanie.bauer@psu-online.de

