



Küchenleiter (m/w/d)

Stellenbeschreibung

Wir suchen für unser Altenpflegeheim Pieschen zum 01.03.2020 einen Küchenleiter (m/w/d).

Ihr Aufgabengebiet

- Sicherstellung, Steuerung und Überwachung sämtlicher Küchen- und Produktionsabläufe
- Verantwortung für Warenbeschaffung, Wareneingangs- und Lagerkontrollen
- Erstellung von Speiseplänen für unsere Senioren/innen unter Beachtung der Wirtschaftlichkeit und an den Bedürfnissen und Wünschen der Bewohner orientiert
- Planung des Personaleinsatzes, Erstellung von Dienstplänen
- Anleiten, Schulen und Führen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Praktikanten

Ihr Profil

- Abschluss einer gastronomischen Ausbildung mit Zusatzqualifikation als Küchenmeister (m/w/d); Adaschein
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie, Hotellerie oder Catering
- Wünschenswert sind Berufserfahrungen in Großkantinen bzw. in der Gemeinschaftsverpflegung
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Dienstleistungsorientierung, Einsatzfreude und hoher Anspruch an Speisenqualität
- Team-, Kommunikations- und Führungsfähigkeit
- Gute PC-Kenntnisse (v.a. MS Office)

Wir bieten Ihnen

- eine verantwortungsvolle Tätigkeit mit großem Gestaltungsspielraum
- ein attraktives und abwechslungsreiches Aufgabengebiet, familiäre Arbeitsatmosphäre
- eine Vergütung nach dem DRK Reformtarifvertrag (ver.di)
- Jahressonderzahlung
- 29 Urlaubstage pro Jahr
- eine betriebliche Altersversorgung (VBL) mit attraktiven Arbeitgeberanteilen
- Möglichkeit der Nutzung des Thomas Sport Centers zu Sonderkonditionen
- Gesundheitsprämie - zwei zusätzliche Urlaubstage pro Jahr oder zwei Gutscheine á 80 €
- Nutzung des Jobbike-Modells
- die Bezuschussung des JobTickets

Kontakt

Arbeitgeber: DRK Seniorenzentrum Dresden Pieschen gGmbH

Ort: DRK Altenpflegeheim Pieschen, Robert-Matzke-Str. 18

Ansprechpartner: DRK Seniorenzentrum Dresden Pieschen gGmbH Klingerstr. 20 01139 Dresden

E-Mail: bewerbung@drk-dresden.de

Veröffentlicht am: 24.02.2020