

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt besetzen wir die Position:

Koch/Köchin (m/w/d) in Vollzeit

Vollzeit | Herne | Veröffentlichung am: 03. April 2024



Standort

Belia Seniorenresidenz Herne

Baumstraße 8
44623 Herne

Jetzt Bewerben

Für unsere neu eröffnende Belia Seniorenresidenz Herne mit 80 Pflegeplätzen und unsere Belia Hausgemeinschaften Piepenfritz mit 55 Plätzen freuen wir uns über kompetente Verstärkung von engagierten Menschen, die über den Tellerrand hinausschauen, an dem Aufbau und der Entwicklung der Einrichtung aktiv mitwirken und mit uns Akzente setzen. Damit sich unsere Bewohner so richtig wohlfühlen, braucht es neben professioneller Pflege und Betreuung eine ebenso gute Küche und tipptopp Sauberkeit.

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt besetzen wir die Position:

Koch/Köchin (m/w/d) in Vollzeit

Belia bietet Ihnen:

- Einen unbefristeten Arbeitsvertrag
- Individuelle Sachleistungen (z.B. finanzieller Zuschuss zur Kinderbetreuung)
- Eine Tätigkeit in einem zukunftsorientierten Umfeld mit einer wertschätzenden Unternehmenskultur
- Begleitung durch unser regionales Qualitätsmanagement
- Individuelle Entwicklungsmöglichkeiten in einem wachsenden Unternehmen
- Einen Arbeitsplatz in einer Immobilie mit moderner Küchenausstattung
- Das Leasing Ihres eigenen JobRades

Zu den wesentlichen Aufgaben gehören:

- Herstellung warmer und kalter Speisen unter Beachtung des hohen Qualitätsstandards und der wirtschaftlicher Rahmenbedingungen
- Erstellung der Menüpläne in Zusammenarbeit mit der Küchenleitung und dem Bewohnerbeirat
- Konsequente Einhaltung der Hygienevorschriften gemäß HACCP
- Unterstützung bei der Bedarfskalkulation sowie dem Einkauf von Speisen, Getränken und sonstigen Waren
- Planung kulinarischer Events und Festtage in enger Zusammenarbeit mit der Einrichtungsleitung sowie dem Betreuenden Sozialen Dienst
- „Gesicht zeigen“: Regelmäßige Besuche auch auf den Wohnbereichen, um den direkten Kontakt zu den BewohnerInnen zu pflegen und Feedback einzuholen.

Was wir uns von Ihnen wünschen:

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung zum/zur Koch/Köchin und haben idealerweise erste Berufserfahrung in der Küche einer Pflegeeinrichtung.
- Sie besitzen eine gesunde Portion Kreativität und beweisen, dass sich Gemeinschaftsverpflegung, auch unter Berücksichtigung pflegespezifischer Besonderheiten, vielfältig gestalten lässt.
- Sie überzeugen durch Organisationsgeschick und Dienstleistungsorientierung.
- Ihre Arbeitsweise ist geprägt von Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit und Teamgeist.
- Sie haben Freude am Umgang mit (z.T. dementiell veränderten) älteren Menschen und treten ebenso freundlich wie einfühlsam auf.
- Sie sind routiniert in der Anwendung der gängigen EDV-Programme (MS Office) und bereit, sich in tätigkeitsspezifische Programme (Bestellplattform der Zentrallieferanten) einzuarbeiten.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen! Bei Rückfragen sind wir gern für Sie da (Tel.: 05143-98 100). Bitte senden Sie uns, mit Angabe des Standortes, Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen zu.