



Stellenausschreibung

Wir suchen **zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen Koch oder Beikoch (m/w/d)**
in Teilzeit oder Vollzeit (50% -100%)

Ihre Aufgaben:

- Zubereitung von Mahlzeiten
- Warenkontrolle
- Durchführung der Nachbereitung und der damit verbundenen Reinigungsarbeiten
- Einhaltung und Umsetzung der Hygienerichtlinien
- Stellvertretende Küchenleitung
- Sie fungieren als Springer und sind vielseitig einsetzbar
- 14-tägig Wochenenddienst

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch mit Berufserfahrung von Vorteil, jedoch nicht Voraussetzung
- Sie gehen verantwortungsvoll und sorgsam mit Lebensmitteln um. Interesse an Vegetarischer Küche mit Bio Zertifizierung
- Selbständige, teamorientierte und sorgfältige Arbeitsweise
- ausgeprägte Patientenorientierung, Wertschätzung und Freundlichkeit
- bei Einstellung: Gesundheitsausweis nach Infektionsschutzgesetz
- Wiedereinsteiger/innen nach z.B. Elternzeit willkommen

Wir bieten:

- ein interessantes und familiäres Arbeitsumfeld an einem heilkräftigen Ort und ein angenehmes Betriebsklima, das sich durch Engagement, Kompetenz und Kollegialität auszeichnet.

Wir haben Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Gerne per E-Mail an post@stalten.de oder

per Post an: Privatlinik Haus am Stalten, Staltenweg 25, 79585 Steinen -Endenburg