



Stellvertretende Küchenleitung (m/w/d) in Vollzeit für die Arberlandklinik Viechtach

Ihre Aufgaben:

- Tägliche Herstellung und Zubereitung der Speisen nach Speisenplan
- Tägliche Kontrolle der Lager- und Kühlräume
- Verantwortungsvoller, sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln und Arbeitsmitteln
- Warenannahme und Warenkontrolle
- Fachgerechte Lagerung der Waren
- Mithilfe beim Wareneinkauf
- Einhaltung und Berücksichtigung der Hygienevorschriften und der HACCP-Richtlinien

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin mit Zusatzbezeichnung Diätkoch/-köchin
- Führungserfahrung ist von Vorteil
- Berufserfahrung in den Abläufen einer Großküche für Gemeinschaftsverversorgung erwünscht
- Kenntnisse in der Lebensmittelbeschaffung und -lagerung
- Teamfähige, selbstbewusste und lösungsorientierte Arbeitsweise

Einstellung über die Arberlandkliniken Service GmbH.

Kontakt: Zentrales Bewerbermanagement • Tel.: +49 9942 20 156
Arberlandklinik Viechtach • Karl-Gareis-Straße 31 • 94234 Viechtach

Weitere Informationen und Onlinebewerbung auf

www.arberlandkliniken.de