

Koch/Köchin

Koch/Köchin

Evangelisches Diakoniewerk Oschatz-Torgau gGmbH Dienststelle Oschatz

Typ: Arbeit	Arbeitszeitmodelle: mehrere Arbeitszeitmodelle	Eintrittsdatum: ab sofort	Arbeitsort: Oschatz
----------------	---	------------------------------	------------------------

Stellenbeschreibung

Die Evangelische Diakoniewerk Oschatz-Torgau gGmbH ist eine Einrichtung mit ca. 135 MitarbeiterInnen in den Bereichen Altenhilfe, Behindertenhilfe, Kinder- u. Jugendhilfe, allgemeine soziale Dienste und Beratungsdiensten. Ab sofort ist eine Stelle in unserem Seniorenpflegeheim „Helene Schweitzer“ in Oschatz neu zu besetzen.

Wir suchen: einen Koch / Köchin (m, w, d)

Ihre Aufgaben:

Köche und Köchinnen verrichten alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Wenn sie einen Speiseplan aufgestellt haben, kaufen sie Lebensmittel und Zutaten ein, bereiten sie vor oder lagern sie gegebenenfalls ein. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche und sorgen dafür, dass die Speisen rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge fertiggestellt werden.

In kleineren Küchen kochen, braten, backen und garnieren Köche und Köchinnen alle Gerichte selbst. In Großküchen sind sie meist auf die Zubereitung bestimmter Speisen spezialisiert, etwa auf Beilagen, Salate oder Fisch- und Fleischgerichte. Zu ihren Aufgaben gehört es auch, die Preise zu kalkulieren und Gäste zu beraten.

Unser Angebot:

- Vergütung nach der Arbeitsvertragsrichtlinie des Diakonischen Werkes der Evangelischen Kirche in Deutschland (Fassung Sachsen)
- Kinderzuschlag bei Kindergeldbezug
- Jahresurlaub von 30 Tagen
- arbeitgeberfinanzierte betriebliche Altersvorsorge bei der EZVK Darmstadt
- ein kollegiales und aufgeschlossenes Arbeitsklima
- ein umfassendes Qualifizierungs- und Fortbildungsangebot

Die Stelle hat einen Arbeitszeitumfang von ca. 30 Stunden/Woche.

Kirchenzugehörigkeit ist erwünscht, jedoch keine Voraussetzung.

Anforderungen an den Bewerber

BERUFSERFahrung:

Berufseinsteiger

Fähigkeiten:

Hotel, Gaststätten, Tourismus

Grundkenntnisse: Bratenzubereitung, Gemüse-, Salatzubereitung, Speisekarten, -pläne zusammenstellen, Speisen zubereiten und anrichten

Produktion, Verarbeitung, Technik

Grundkenntnisse: Arbeit nach Rezeptur, Großküchentechnik, Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung

Wirtschaft, Verwaltung

Grundkenntnisse: Kalkulation

Persönliche Stärken:

Kommunikationsfähigkeit, Zuverlässigkeit, Ganzheitliches Denken, Motivation/ Leistungsbereitschaft

FAHRZEUG ERFORDERLICH:

Nein

FÜHRUNGSVERANTWORTUNG:

Nicht erforderlich

Arbeitgeber

Evangelisches Diakoniewerk Oschatz-Torgau gGmbH
Dienststelle Oschatz

FIRMENADRESSE:

Kirchplatz 2
04758 Oschatz

BETRIEBSGRÖSSE:

zwischen 51 und 500

BRANCHENGRUPPE:

Gesundheit, Soziales

BRANCHE:

Sonstiges Sozialwesen a. n. g.

ARBEITSORTE

- Kirchplatz 2, 04758 Oschatz

REISE-/MONTAGEBEREITSCHAFT:

Nicht erforderlich

Weitere Informationen

Der Arbeitgeber hat die BA mit der Betreuung seines
Stellenangebots beauftragt.

ALTERNATIVBERUFE:

Diätkoch/-köchin

TARIFVERTRAG:

AVR

BEFRISTUNG:

Unbefristet

ANZAHL FREIER STELLEN:

1

ARBEITSZEITMODELLE:

Teilzeit, Schicht/Nacht/Wochenende

WEITERE INFORMATIONEN ZUR ARBEITSZEIT:

30 Wochenstunden

QUELLE DES STELLENANGEBOTS:

arbeitsagentur.de

REFERENZNUMMER:

10000-1196002571-S

Informationen zur Bewerbung

RÜCKFRAGEN UND BEWERBUNG AN:

Evangelisches Diakoniewerk Oschatz-Torgau gGmbH Dienststelle Oschatz
Frau Hönicke
Heinrich-Heine-Str. 5
Pflegeheim
04758 Oschatz

TELEFON:

+49 3435 9873610

GEWÜNSCHTE BEWERBUNGSARTEN:

- Schriftlich
- Telefonisch

ANGABEN ZUR BEWERBUNG:

Lebenslauf, Zeugnisse

NACHRICHT:

[Arbeitgeber kontaktieren](#) 