

Köchin (m/w/d)

32 bis 40 Stunden/Woche, ab 01.05.2022
Zentralküche Mechterstädt

Wir verbinden die Arbeit mit Menschen mit dem guten Gefühl, etwas Wertvolles zu geben. Wir finden, jeder hat ein Recht auf ein erfülltes Arbeitsleben. Berührungsängste abbauen, damit Menschen mit und ohne Behinderung in unserer Gesellschaft in Zukunft ganz selbstverständlich miteinander leben. Das nennt man Inklusion - das ist unser Ziel.

Für Rückfragen steht Ihnen Herr Andy Cramer
T 03622 915112
zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte bis 11.03.2021 an:

Bodelschwingh-Hof
Mechterstädt e.V.
Gleicher Weg 1-10
99880 Hörssel OT Mechterstädt

Oder per E-Mail an:
personal@bodelschwingh-hof.de

Oder digital:
<https://bewerbung.sozialjob24.de/#/stelle/36a3b6ac-4535-4b91-8180-868091f0fc0c>

Das dürfen Sie erwarten:

- Sie verwirklichen sich in einem anspruchsvollen und interessanten Arbeitsfeld mit zahlreichen Gestaltungsmöglichkeiten.
- Sie arbeiten in einem aufgeschlossenen, kreativen und engagierten Team.
- Wir bieten Ihnen u.a. eine betriebliche Altersvorsorge, ein betriebliches Gesundheitsmanagement und die Möglichkeit, an Fort- und Weiterbildungen teilzunehmen.
- Vergütung und Sozialleistungen richten sich nach den Arbeitsvertragsrichtlinien der Diakonie Mitteldeutschland in der jeweils gültigen Fassung.

So sieht Ihr Arbeitsalltag aus:

- Es erwartet Sie ein geregelter Dienstbeginn ab 06:00 Uhr in einer 7 Tageweche (alle 2 Wochen Wochenenddienst).
- Sie sind für die Vor- und Zubereitung von Speisen in der warmen und kalten Küche zuständig.
- Sie halten die Hygienevorschriften nach HACCP ein.
- Sie vertreten Kantinenleitungen an den Standorten der Werkstatt für behinderte Menschen.

Wir nutzen unsere Möglichkeiten zur Gestaltung einer inklusiven Gesellschaft.
(Auszug aus unserem Leitbild)

Besuchen Sie uns unter:
www.diakonie-gotha.de



Das wünschen wir uns von Ihnen:

- Sie verfügen über eine erfolgreich abgeschlossen Berufsausbildung als Koch oder Köchin.
- Sie haben Freude und Interesse an der Arbeit mit Menschen mit Behinderungen.
- Sie haben Erfahrungen im Großküchenbereich und kochen mit Leidenschaft.
- Sie verfügen über ein hohes Maß an sozialer Kompetenz, Engagement, Flexibilität, Selbstreflexion und Belastbarkeit.
- Sie legen uns ein erweitertes Führungszeugnis vor.
- Ein Nachweis über eine vollständige Immunisierung gegen das SARS-Cov2 Virus ist vorhanden.
- Wünschenswert ist Ihre Mitgliedschaft in einer Kirche, die Mitglied in der Arbeitsgemeinschaft christlicher Kirchen ist.

