

Fachkraft in Küche (m/w/d)

mit einem Stellenumfang von 19,5 Wochenstunden oder 39 Wochenstunden.

Der Aufgabenbereich umfasst im Wesentlichen

- Vor- und Zubereitung von Speisen der warmen und kalten Küche
- Durchführung verschiedener Tätigkeiten im Servicebereich
- Einhaltung der gesetzlichen sowie internen Hygiene- und Qualitätsstandards
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten nach Dienstplan, auch an Wochenenden

Das sollten Sie mitbringen

- eine abgeschlossene Ausbildung zum/zur Hauswirtschafter/in, Koch/Köchin oder eine vergleichbare Qualifikation
- Fachkenntnisse in Großküche, Hauswirtschaft und Service
- Planungs-, Organisations- und Teamfähigkeit, Belastbarkeit und Eigenverantwortlichkeit

Das können Sie von uns erwarten

- eine vielseitige, interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit
- ein angenehmes Arbeitsklima
- eine attraktive, leistungsgerechte Bezahlung nach KAVO (Kirchliche Arbeits- und Vergütungsordnung)
- eine zusätzliche betriebliche Altersvorsorge durch die kirchliche Zusatzversorgungskasse in Köln (KZVK) sowie die Möglichkeit zum Abschluss einer Brutto-Entgeltumwandlung bei der KZVK oder bei den Versicherern im Raum der Kirchen (VRK)
- Nutzung von Lebensarbeitszeitkonten bzw. Zeitwertkonten
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Bewerbungen geeigneter schwerbehinderter Menschen sind ausdrücklich erwünscht.
Die eingehenden Bewerbungen werden vertraulich behandelt.

JETZT ONLINE BEWERBEN

Für eine erste Kontaktaufnahme steht Ihnen die Küchenleiterin Frau Regina David-Spickermann gerne zur Verfügung (Telefon: 02821 7321631, E-Mail: david-r@wasserburg-rindern.de).

Interessiert? Dann richten Sie bitte Ihre Bewerbung an:
Direktor Markus Toppmöller
Wasserburg Rindern - Katholisches Bildungszentrum
Wasserburgallee 120, 47533 Kleve
toppmoeller@wasserburg-rindern.de