

Koch (m/w/d)

BG Klinik Ludwigshafen
Ressort Infrastruktur, Bau und Einkauf
Vollzeit zum nächstmöglichen Zeitpunkt, unbefristet

Ihr Kontakt

E-Mail: jobs@bgu-ludwigshafen.de

Ihre Aufgaben

- Sie arbeiten bei der rechtzeitigen und vollständigen Vor- und Zubereitung der Speisen mit sowie bei der Steuerung des gesamten Produktionsprozesses und der Hygienekontrolle
- Sie beachten ernährungsphysiologische Grundsätze bei der Zubereitung von Speisen
- Sie arbeiten bei der Erstellung von Rezepturen mit und überwachen deren Einhaltung, insbesondere hinsichtlich Portionierung und Anrichtungsweise der Ausgabe
- Unterstützung bei der kaufmännischen und organisatorischen Abwicklung des Veranstaltungs- und Casinobetriebs sowie die Unterstützung des Küchenleiters bei der kaufmännischen und organisatorischen Abwicklung der Küche gehört ebenso zu Ihren Aufgaben wie die Unterstützung bei der Warenbeschaffung und Personalführung
- Sie sind mitverantwortlich für die strikte Beachtung der betrieblichen Hygienerichtlinien und Verfahrensanweisung in Küchen und Lagerbereichen (HACCP) nach: Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) / Infektionsschutzgesetz (IFSG); für die Umsetzung der HACCP und deren Kontrolle sowie Unfallverhütungsvorschrift etc. unter Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen
- Sie arbeiten mit der Küchenleitung zusammen, überwachen die Qualität der Speisen und Getränke und sind Ansprechpartner für Patienten-, Gäste- und Mitarbeiterbewirtungen

Ihr Profil

- Sie haben eine Berufsausbildung als Koch (m/w/d) erfolgreich abgeschlossen und haben idealerweise Berufserfahrung als diätetisch geschulter Koch (m/w/d)
- Sie besitzen die Fähigkeit fachlich zu leiten sowie Probleme zu erkennen und zu lösen
- Sie sind durchsetzungsfähig und besitzen ein hervorragendes Organisationstalent
- Sie verfügen über ein hohes Maß an Sozialkompetenz, sind selbständiges und strukturiertes Arbeiten gewohnt und besitzen gute EDV Anwenderkenntnisse

Unser Angebot

- Retten und Heilen mit allen geeigneten Mitteln: Hierfür bekommen Sie bei uns ein technisch modernes, gut ausgestattetes Arbeitsumfeld

- Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen: Unser BG InTakt bietet Ihnen eine Vielfalt an Gesundheitsangeboten
- Mitarbeiterrabatte bei namhaften Anbietern durch Corporate benefits und die Möglichkeit der Teilnahme an unserem Dienstrad-Leasing
- Es erwarten Sie arbeitsvertragliche Bedingungen und Entgelt nach dem TV BG Kliniken
- Flexibilität für die Familie: Wir unterstützen Sie bei der Betreuung Ihrer Kinder nach § 3 Absatz 33 Einkommenssteuergesetz
- Kommen Sie immer gut an: mit einem deutschlandweit geltenden Job-Ticket oder ausreichend Parkplätzen
- Wir sorgen gemeinsam mit Ihnen vor: Mit einer Betrieblichen Altersvorsorge, in der wir den vollen Beitrag leisten
- Wir bringen Sie voran: mit einem breiten Angebot an Fort- und Weiterbildungen
- Mit unserer Lebens- und Sozialberatung bieten wir Ihnen eine Beratungsstelle für verschiedene individuelle und persönliche Themen

Weitere Informationen

Für weitere Informationen steht Ihnen Herr Lars Arend, Küchenleiter, telefonisch unter 0621-6810-2373 gerne zur Verfügung.

**Wir beraten Sie auch gerne vorab unverbindlich über WhatsApp-Chat:
+49 173 642 68 68.**

Die Inklusion von Menschen mit Behinderung entspricht unserem Selbstverständnis und wir begrüßen daher Ihre Bewerbung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung in einer zusammenhängenden PDF-Datei über unser Karriereportal.

erstellt: 01.02.2024/ kh

Über uns

Die BG Klinik Ludwigshafen ist spezialisiert auf die Akutversorgung und Rehabilitation schwerverletzter und berufserkrankter Menschen. Für diese Menschen geben über 1.400 Fachkräfte auf 17 Stationen täglich alles – und begleiten sie interdisziplinär vom Unfallort zurück ins Leben. Auch in der BG Klinik Ludwigshafen ist das ein harter Job. Doch bei uns gibt es dafür alles, was es braucht, um alles zu geben.