

Mitarbeiter (m/w/d) Beikoch (m/w/d)

CAT-HAL-BK-K-4

Wi-Med Bergmannstrost

BG Kliniken Catering und Services gGmbH

Vollzeit zum nächstmöglichen Zeitpunkt, unbefristet

Bewerbungsfrist: 31.08.2025

Ihr Kontakt

Antje Fritsche

Tel: 0345/470762-12

E-Mail: karriere@wimed-halle.de

Ihre Aufgaben

In der hauseigenen Küche des Bergmannstrost kochen wir täglich gesunde und ausgewogene Mahlzeiten für unsere Patient/innen und Mitarbeitende des Klinikums. Wir arbeiten mit hochwertigen, regionalen und saisonalen Produkten und fördern so die Genesung wie auch den Erhalt der Gesundheit unserer Patient:innen und unseres Klinikpersonals. Bei uns erwartet Sie echtes Handwerk, ein toller Teamgeist und der Anspruch unsere Patient/innen und Mitarbeitende kulinarisch zu verwöhnen.

Sie sind auf den Geschmack gekommen?

Unser Küchenteam freut sich auf ein weiteres Teammitglied in der Position als

Beikoch (m/w/d)

Ihr Tätigkeitsfeld

- Vorbereitende Tätigkeiten und Zuarbeiten für kalte wie warme Speisen (u. a. Waschen und Schneiden von Obst und Gemüse, Herstellung von Saucen und Marinaden, Überwachung der Kochzeit)
- Unterstützung in den zugeteilten Posten und Anrichten von Speisen
- Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und Hygienestandards
- Reinigung und Pflege des Arbeitsplatzes und der benutzten Arbeitsgeräte

Ihre Arbeitszeit

- 40 Stunden wöchentlich im Rahmen einer 5-Tage-Woche
- Maximal 2 Wochenendeinsätze im Monat
- Dienstzeiten: 05:00 - 13:45 Uhr / 06:00 - 14:45 Uhr

Ihr Profil

- Erfolgreich abgeschlossene Kochausbildung oder vergleichbare Qualifikation und Erfahrung
- Relevante Berufspraxis als Koch/Köchin
- Gute Deutschkenntnisse, um Ihren Arbeitsalltag zu meistern
- Gültige Belehrung des Gesundheitsamtes zum Infektionsschutz
- Körperlich belastbar, ausgeprägte Teamfähigkeit und Stressresistenz

Unser Angebot

- Unbefristete Festanstellung und 30 Tage Urlaub pro Kalenderjahr
- Festes Monatsgehalt, Sonn- und Feiertagszuschlag, Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Mitarbeiterrabatte für Produkte und Dienstleistungen von Top-Marken über Corporate Benefits
- Prämien im Rahmen unseres Mitarbeiterempfehlungsprogramms bis zu einer Höhe von 1.500,- Euro
- Hausinterne Verpflegung mit Speisen und Getränken
- Gestellte Arbeitskleidung inklusive kostenloser Reinigung
- Möglichkeit der Kinderbetreuung durch Kooperation mit einer Kita
- Bezuschusstes Jobticket des MDV
- Gut organisierte Großküche mit vorausschauender Dienstplanung für eine gute Vereinbarkeit von Privat- und Berufsleben
- Betriebsärztliche Betreuung / Beratung, Sport- / Präventionsangebote
- Toller Teamgeist sowie wertschätzender und offener Führungsstil

Weitere Informationen

Nach unserem Selbstverständnis ist es nicht wichtig, ob Sie weiblich, männlich, divers sind oder ein Handicap haben, wo Sie herkommen, welche Hautfarbe Sie haben oder woran Sie glauben. In unserem Fokus stehen gegenseitiger Respekt und Wertschätzung sowie Teamgeist und Spaß bei der Arbeit.

Bewerben Sie sich unkompliziert per E-Mail oder über unser Karriereportal.

Gern können Sie uns Ihre Bewerbung auch über den Postweg senden. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass postalisch eingesendete Bewerbungsunterlagen nicht zurückgesendet werden. Diese werden nach Abschluss des Bewerbungsverfahrens entsprechend der DSGVO vernichtet.

Sie haben Fragen? - Rufen Sie an oder schreiben Sie uns!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Über uns

Service rund ums Krankenhaus

Die Servicegesellschaften des BG Klinikums Bergmannstrost Halle unterstützen das Haus in allen Bereichen, die nicht zur Kernkompetenz eines Klinikbetriebes gehören.

Zu den Dienstleistern gehören:

- Wi-Med Bergmannstrost Dienstleistung gGmbH
- Wi-Med Bergmannstrost Klinikservice gGmbH
- BG Kliniken Reinigung Nord gGmbH
- BG Kliniken Catering und Services gGmbH

- BG Kliniken Orthopädische Werkstatt Halle GmbH