

Diätkoch (m/w/d) CAT-HAL-K-DK-1

Wi-Med Bergmannstrost

BG Kliniken Catering und Services gGmbH

Vollzeit zum nächstmöglichen Zeitpunkt, unbefristet

Ihr Kontakt

Susan Gutezeit

Tel: 0345/470762-24

E-Mail: karriere@wimed-halle.de

Ihre Aufgaben

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

Sie sind auf den Geschmack gekommen?

- Zubereitung spezieller Diätkostformen gemäß ärztlicher Verordnung und aktueller ernährungsphysiologischer Standards
- Zubereitung von Wunschkost auf Grund individueller Patientenbedürfnisse
- Unterstützung bei der Zubereitung von Speisen in der kalten und warmen Küche
- Warendisposition und Bandendkontrolle
- Sicherstellung der vorgegebenen Arbeitsschutz- und Hygienevorschriften (HACCP)

Ihre Arbeitszeit

- 40h/Woche, 5-Tage-Woche
- Dienstzeit 06:00 - 14:45 Uhr
- Dienst am Wochenende (2x/Monat)

Ihr Profil

- Erfolgreich abgeschlossene Weiterbildung als Diätkoch (m/w/d) und erste Berufserfahrung
- Gute Deutschkenntnisse, um Ihren Arbeitsalltag zu meistern
- Gültige Belehrung des Gesundheitsamtes zum Infektionsschutz
- Bereitschaft zur Schicht-, Wochenend- und Feiertagsarbeit
- Gewissenhafte Arbeitsweise und hohes Maß an Selbstorganisation
- 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