



Appetit auf einen neuen Job!

Wir bieten unseren rund 600 Bewohnerinnen und Bewohnern seit über 50 Jahren ein Zuhause in einer Gemeinschaft, deren Grundlage der Solidargedanke unserer gemeinnützigen Genossenschaft ist. Eine zeitgemäße und außergewöhnliche Rundum-Versorgung ermöglicht den mehr als 500 Bewohnerinnen und Bewohnern der Apartments und 114 Bewohnerinnen und Bewohnern im stationären Bereich ein Leben in größtmöglicher Selbstständigkeit. Über 300 engagierte Mitarbeitende sowie ein umfangreiches Serviceangebot kennzeichnen den hohen Leistungsstandard des Altkönig-Stiftes.

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen

Koch (m/w/d)

in Voll- oder Teilzeit

dem es Freude bereitet, in einer modern ausgestatteten Großküche mit dem engagierten Team unseres Stiftes ihr/sein Können und Leidenschaft zum Beruf für das leibliche Wohl unserer Bewohnerinnen und Bewohner sowie unserer Gäste unter Beweis zu stellen. Wir bieten täglich die Auswahl aus drei regionalen oder saisonalen Menüs sowie ein spezielles Menüangebot aus unserer diätetischen Küche. Darüber hinaus gestaltet unser Küchenteam das Abendspeiseangebot unseres Café-Restaurants und die kulinarische Begleitung von Festen und Sonderveranstaltungen.

Unsere Leistungen

- eine attraktive leistungsgerechte Vergütungsstruktur sowie 29 Tage Urlaub pro Kalenderjahr
- umfangreiche Zusatzleistungen, wie z. B. ein 13. Monatsgehalt, eine leistungsorientierte Jahresprämie, betriebliche Altersvorsorge mit 2/3 Arbeitgeberbeteiligung, Urlaubsgeld, JobRad, Fitnessangebote etc.
- eine ausführliche Einarbeitung und Mitarbeit in einem motivierten und engagierten Team
- einen zukunftsorientierten Arbeitsplatz in einem niveaувollen Umfeld
- ein hervorragendes Betriebsklima
- Vereinbarkeit von Familie und Beruf durch flexible Arbeitszeitgestaltung
- individuelle interne und externe Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Ihre Aufgaben

- Herstellung und Zubereitung sämtlicher Speisen
- Eigenverantwortliches Führen des Küchenpostens
- Verantwortungsvoller und sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln
- Freundliche, kompetente Beratung unserer Bewohner unter Beachtung etwaiger Sonderwünsche
- Unterstützung der Küchenleitung und des Teams bei der Organisation und Durchführung von kulinarischen Veranstaltungen
- Beachtung der Hygienevorschriften nach HACCP

Was Sie mitbringen sollten

- eine erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w/d)
- mit Berufserfahrung oder gerne auch Jungkoch (m/w/d)
- Freude an der Zubereitung von Gerichten, gerne mit eigenen Ideen
- ein gepflegtes Auftreten
- Einsatzbereitschaft zu in der Gastronomie üblichen Arbeitszeiten

Haben wir Ihr Interesse geweckt und Sie möchten sich gerne bei uns einbringen? Dann bewerben Sie sich jetzt und senden Ihre Bewerbungsunterlagen mit Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung per Mail an:

Altkönig-Stift eG – Personalabteilung – Frau Claudia Heinrich
E-Mail: karriere@altkoenig-stift.de - www.altkoenig-stift.de - Tel. 06173 / 311010
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Schwerbehinderte oder ihnen gleichgestellte Bewerbende werden bei gleicher Eignung, Leistung und Befähigung bevorzugt berücksichtigt.