

STELLV. KÜCHENLEITUNG (m/w/d)



DAS UNTERNEHMEN

Die WH Care Holding GmbH ist die Muttergesellschaft von derzeit 13 betriebenen Pflegeeinrichtungen in Deutschland. Diese sind verteilt in Schleswig-Holstein, Bremen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Sachsen. Der Hauptsitz der Holding befindet sich im schönen Garbsen, nahe Hannover.

Seit unserem Start im Jahr 2014 hat sich unser Unternehmen auf derzeit 1.400 Mitarbeiter ausgebaut und es werden kontinuierlich mehr. Bei uns erwartet Sie ein Unternehmen mit einem großen Potenzial und Sicherheit für die Zukunft. Gesundheitspflege ist vielseitig, verantwortungsvoll und bietet eine sichere Perspektive.

Unser großes Wachstum, innerhalb kürzester Zeit, haben wir nicht zuletzt unserem hervorragenden Personal zu verdanken. Also werden auch Sie ein Teil dieses Erfolgs.

WH Care – Welcome Home!

IHRE AUFGABEN:

- Stellvertretung der Küchenleitung
- Beobachtung des Zuliefererangebotes (Konditionen, Preise und Lieferbedingungen)
- Feststellung der benötigten Waren unter Berücksichtigung der Bewohnerwünsche und saisonaler Gegebenheiten
- Bestellung der notwendigen Zutaten
- Kontrolle der gelieferten Waren auf Qualität, Menge und Preis
- Fachgerechte Einlagerung der verderblichen Waren wie Fleisch, Gemüse, Fisch oder Obst in Kühlräume oder Gefriergeräte
- Überwachung der Lagervorräte und der Verfallsdaten. Aussortierung und Beseitigung der verdorbenen Waren
- Erstellung der Speisekarten und Speisepläne
- Planung einer ausgewogenen und gesunden Ernährung
- Planung der Speisenfolgen insbesondere für spezielle Anlässe (Weihnachten, Ostern, Geburtstage usw.)
- Herstellung und Zubereitung aller benötigten Speisen und Nutzung moderner Kochtechniken.
- Speisen anrichten und optisch ansprechend garnieren
- bestellte Speisen in der korrekten Reihenfolge an das Bedienungspersonal ausgeben
- Einteilung, Anleitung und Kontrolle der unterstellten MitarbeiterInnen (etwa Küchenhilfspersonal)
- Hilfe bei der Schaffung eines guten Betriebsklimas
- Mithilfe bei der Einhaltung der Unfallverhütungsvorschriften

IHR PROFIL:

- gastronomische Ausbildung zum Koch / zur Köchin
- mehrjährige Berufserfahrung in der Hauswirtschaft

- ggf. diätetische Zusatzausbildung
- körperliche und seelische Stabilität
- Ausgeglichenheit und Geduld
- Geschmackssinn und umfangreiche Kenntnisse aus der Ernährungslehre
- positive Einstellung zur Arbeit mit pflegebedürftigen alten Menschen
- Fähigkeit und Bereitschaft zu Kommunikation und Kooperation mit Bewohnern, deren Angehörigen, Mitarbeitern und Vorgesetzten
- Fähigkeit Verantwortung wahrzunehmen
- Initiative und Einsatzbereitschaft
- Teamfähigkeit
- Konfliktfähigkeit
- Organisationsfähigkeit
- Fähigkeit zur ständigen und umfassenden eigenen Fortbildung
- sicheres Auftreten und sprachliche Gewandtheit
- Verschwiegenheit und Vertrauenswürdig

IHRE CHANCEN

Freuen Sie sich darauf, „bedeutend“ zu sein - in einem Unternehmen, dessen Leitbild auf einer gelebten Qualität fußt. Werden Sie Teil eines dynamischen Teams, das nicht nur redet, sondern mit Begeisterung zentrale Werte lebt und auf sich in seiner Ganzheit setzt. Wir tun alles, damit es unseren Bewohnern an nichts fehlt. Mit Leidenschaft, Begeisterung und Identifikation können Sie sich bei uns persönlich entfalten. Entlohnung? Gestaltbar und in Abhängigkeit von Zielen sowie Leistung und Qualifikation.

Gibt's nicht? Doch, bei der WH Care. Fühlen Sie sich angesprochen?

Bewerben Sie sich jetzt und überzeugen Sie sich selbst, wir freuen uns auf ein Gespräch in der Zentrale oder an einem unserer Standorte.



WIR freuen uns auf Ihre Bewerbung:

WH Care Hameln GmbH
 Lebens- und Gesundheitszentrum Hameln
 Herr Kornblum
 Haus Salve Vita
 Breslauer Str. 47
 31789 Hameln

assistenz@wh-care.de