



**STADTWERKE  
ROSTOCK**

Wir suchen einen

## **Leitenden Koch (m/w/d)**

zum nächstmöglichen Zeitpunkt



Tarifvertrag TV-V  
mit 30 Tagen Urlaub



Flexible  
Arbeitszeiten



Leben und Arbeiten  
in Ostsee-Nähe



hausteigenes  
Betriebsrestaurant



Fort- und  
Weiterbildungen



Gesundheits- und  
Sportangebote

### **Das ist Ihre Stelle**

- Zubereitung und Herstellung von kalten und warmen Speisen für das Betriebsrestaurant unter Berücksichtigung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung
- Steuerung der Arbeitsabläufe im Zubereitungs- und Herstellungsprozess mit fachlicher Aufsicht über die beteiligten Köche und Beiköche
- Anleitung angehender Köche im Zuge der Berufsausbildung
- Mitwirkung beim Wareneinkauf: der Warenannahme und -eingangskontrolle
- Mitwirkung bei der Organisation und Durchführung einer sachgerechten Lagerung der Lebensmittel
- Erstellen des Speiseplans und dessen Weiterentwicklung unter Berücksichtigung saisonaler und regionaler Produkte
- Durchführung der Dienst- und Urlaubsplanung für die Mitarbeiter der Küche
- Mitwirkung bei der Einhaltung und der Umsetzung lebensmittelrechtlicher Vorschriften

### **Das ist Ihr Profil**

- abgeschlossene Berufsausbildung zum/ zur Koch/Köchin
- mindestens 5 Jahre Berufserfahrung und 2 Jahre Führungserfahrung im Küchenbereich
- Spezialkenntnisse bzw. Qualifizierung in der Ernährungslehre von Vorteil
- Nachweis einer Ausbildereignungsqualifikation wünschenswert
- hohe Motivation und Leistungsbereitschaft
- sorgfältige Arbeitsweise, gutes Zeitmanagement sowie gewissenhaftes Informationsverhalten
- Team- und Konfliktfähigkeit
- Kenntnisse in MS Office Anwendungen und fachliche Erfahrungen im Büromanagement
- Führerschein Klasse B

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung per E-Mail als **ein** PDF-Dokument, gern auch passwortgeschützt, bis zum **19. November 2019** an [Bewerbung@swrag.de](mailto:Bewerbung@swrag.de)

Mehr Informationen auf [swrag.de](http://swrag.de)