



**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

Mehr Informationen auf swrag.de