

Stellenausschreibung

Die Lebenshilfe Forchheim sucht **ab sofort** für unsere Großküche am Standort Weilersbach

eine Küchenleitung (m/w/d)

in **Vollzeit** (39 Std./Woche), **unbefristet**.

Als Küchenchef:in bei der Lebenshilfe Forchheim sind Sie für die Versorgung unserer ca. 300 Menschen mit Beeinträchtigungen und auch für das Catering-Angebot für andere Einrichtungen wie Kindergärten oder Schulen im Landkreis Forchheim verantwortlich. Den Küchenbetrieb führen Sie mit Menschen mit und ohne Behinderung. Hierbei werden Sie von pädagogischen Fachkräften unterstützt. Zusätzlich wirken Sie federführend bei der Erweiterung unseres externen Catering-Angebots in Umfang und Inhalt mit.

Wir bieten Ihnen eine interessante Leitungsaufgabe mit viel Gestaltungspotential im sozialen Bereich. Wenn Sie einen Großküchenbereich eigenverantwortlich führen wollen und geregelte Arbeitszeiten schätzen, dann freuen wir uns, Sie ins Team der Lebenshilfe Forchheim aufzunehmen!

Was bringen Sie mit:

- Abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch und Weiterbildung zum Küchenmeister,
- Leitungserfahrung in einer Großküche und/oder in der Gemeinschaftsverpflegung bzw. Systemgastronomie,
- Umfangreiche Kenntnisse hinsichtlich HACCP und Arbeitssicherheit,
- Selbstständige und strukturierte Arbeitsweise mit lösungsorientiertem Handeln sowie hohes Qualitätsbewusstsein,
- Unternehmerisches Denken und hohe Durchsetzungsstärke,
- Gute Warenwirtschafts- und PC-Kenntnisse (MS-Office).
- Sehr gute kommunikative und soziale Kompetenzen,
- Gültige Fahrerlaubnis gem. Fahrerlaubnisverordnung/Bereitschaft zur Personenbeförderung.

Was erwartet Sie bei uns:

- Organisatorische und wirtschaftliche Leitung der Großküche und aller mit der Essensverteilung sowie -Ausgabe verbundenen Tätigkeiten,
- Verantwortung für die Arbeitsabläufe von der Planung bis zur Auslieferung und Abrechnung,
- Erstellung der Rezepturen und Speisepläne,
- Kontrolle und Einhaltung der HACCP Hygienevorschriften,
- Lieferantenmanagement, Bestellwesen, Lagerwirtschaft, Preiskalkulation, Administration,
- Leitung des HACCP-Teams und Umsetzung des Hygienehandbuchs.

Wir bieten:

- Ein sehr interessantes Aufgabengebiet, mit der Möglichkeit, individuell und eigenständig mit den zu betreuenden Menschen zu arbeiten.
- Attraktive Vergütung nach den Bestimmungen des TVöD (Tarifvertrag des öffentlichen Dienstes), u.a. 30 Tage Urlaub, Sonderzahlungen, betriebliche Altersvorsorge, Beihilfe.
- Arbeitszeiten Mo.-Do. 07:30 – 16.00 Uhr/Fr. -15.00 Uhr
- Schwerbehinderte Bewerber/-innen werden bei gleicher Eignung bevorzugt eingestellt.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis zum **15.05.2022** (gerne online) an:
heike.ulm-grasser@lebenshilfe-forchheim.de oder an folgende Adresse:

– Lebenshilfe Werkstätten gGmbH
z. Hd. Frau Heike Ulm-Grasser
John-F.-Kennedy-Ring 27c
91301 Forchheim
Tel.: 09191/6509-110

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und dass Sie ein tragender Teil der Lebenshilfe Familie werden wollen!

–