



Wir verpflegen soziale Einrichtungen am **Heuchelhof** täglich mit frisch zubereiteten Mahlzeiten. Werden auch **Sie** Teil unseres tollen **Küchenteams** und verstärken unsere Versorgungszentrale im Campus Heuchelhof. Wir suchen Sie ab **01.09.2024** oder zum nächstmöglichen Zeitpunkt als



Diätkoch (m/w/d)

in Vollzeit mit 39 Wochenstunden und in Teilzeit mit mind. 20 Wochenstunden

Ihre Aufgaben

- Sie bereiten in der Diätküche diätetische Speisen und Sonderessen für Schüler, Kinder, Jugendliche, Menschen mit Behinderung und Senioren aufgrund Ärztlicher Verordnung zu.
- Sie geben dem Hilfspersonal eine diätetische Anleitung.
- Sie verarbeiten Lebensmittel unter ernährungsphysiologischen, ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten.
- Sie arbeiten mit der Küchenleitung und dem Küchenteam vertrauensvoll und kooperativ zusammen.
- Sie helfen auch bei allen anfallenden Arbeiten in der Großküche mit.
- Sie sorgen für die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften an Ihrem Arbeitsplatz und kümmern sich um die Reinigung und Desinfektion des Arbeitsplatzes.

Der Arbeitseinsatz erfolgt nach Dienstplaneinteilung an den Arbeitstagen Montag bis Freitag und bis zu 2mal monatlich auch am Wochenende/Feiertag (je nach Schichtmodell). Die Dienstplaneinteilung erfolgt jeweils rechtzeitig. Die reguläre Arbeitszeit ist je nach Dienst von 6:00 Uhr bis 15:00 Uhr.

Ihre Vorteile

- Sie erwartet ein krisensicherer Arbeitsplatz bei einem großen kommunalen Arbeitgeber mit insgesamt über 3.000 Beschäftigten mit interessanten Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten für fachliche und soziale Kompetenzen.
- Sie erhalten besondere Leistungen. Diese beinhalten neben der tariflich geregelten Vergütung (abhängig von Ihrer Ausbildung) auch Sonderleistungen wie z. B. eine Jahressonderzahlung, eine betriebliche arbeitgeberfinanzierte Altersvorsorge und die Möglichkeit der Entgeltumwandlung.
- Weitere Arbeitgeberleistungen wie z. B. Fahrradleasing
- Eine gute ÖPNV-Anbindung, überdachte Fahrradstellplätze oder kostenlose Mitarbeiterparkplätze sind vorhanden.
- Sie arbeiten in einer Großküche, in der auf die Herkunft und die Qualität der verwendeten regionalen und saisonalen Lebensmittel großer Wert gelegt wird.
- Sie finden ein freundliches und aufgeschlossenes Team vor.
- Ihre Arbeitskleidung wird gestellt.

Wir freuen uns auf Ihre informative Bewerbung, die Sie bitte bis spätestens **05.06.2024** entweder per E-Mail als gegliedertes Dokument (pdf-Format) an uns richten oder gerne auch traditionell auf dem Postweg übersenden. Menschen mit einer Schwerbehinderung bevorzugen wir bei im Wesentlichen gleicher Eignung.

Ihre Fähigkeiten

- Sie haben eine Ausbildung zum Diätkoch/-köchin erfolgreich abgeschlossen.
- Sie haben eine vergleichbare Qualifikation, z. B. eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin mit Weiterbildung zum Diätkoch IHK, diätetisch geschulter Koch KDG oder staatlich geprüfte/r Diätassistent/-in.
- Sie besitzen gute Fachkenntnisse und Fertigkeiten im Bereich der Diätetik.
- Sie verfügen über Berufserfahrung im Produktionsbereich einer Großküche.
- Sie besitzen eine gute körperliche Verfassung und Belastbarkeit (ständiges Stehen, häufiges Heben über 5 kg, gelegentliches Heben über 10 kg).
- Sie haben gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift.
- Sie besitzen die Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz.
- Sie arbeiten eigenverantwortlich, sind zuverlässig, teamfähig, bringen soziale Kompetenzen mit und haben Freude an Ihrer Tätigkeit.