



Küche (Koch/ Köchin (m/w/d) in unserem Wohnhaus Niederndorf

Für mehr als 1200 Kunden leistet die Lebenshilfe Gera mit fast 400 Beschäftigten einen gewichtigen Beitrag für Menschen mit und ohne Teilhabebeeinträchtigungen in der Stadt Gera. Die Angebotsbreite findet seine Bündelung in den Schwerpunkten Wohnen und Leben, Bildung und Beruf, Arbeiten und Fördern, Produktion und Dienstleistung sowie Kinder und Jugend. Mit einem hohen Qualitätsanspruch betreibt die Lebenshilfe Gera eine Interdisziplinäre Frühförderung, eine Praxis für Logopädie und eine Praxis für Ergotherapie, zwei Integrative Kindertageseinrichtungen, eine Schule in freier Trägerschaft, Förderbereiche, vier Betriebsstätten zur Teilhabe am Arbeitsleben, ein Inklusionsunternehmen sowie drei Wohnhäuser. Der Bereich Wohnen wird darüber hinaus um die Angebote Außenwohngruppen und Tagesbetreuung ergänzt. Wir verpflichten uns zu einem solidarischen Handeln für ein würdiges und selbstbestimmtes Leben aller Menschen. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.lebenshilfe-gera.de.

Das sind Ihre Aufgaben

- Einhaltung der Lebensmittelhygieneverordnung, des Infektionsschutzgesetzes und der HACCP-Vorgaben
- Sorgsam pflegerischer Umgang der Einrichtung und des Arbeitsmaterials
- Teamorientierte, selbständige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Herstellung und Zubereitung aller benötigten Speisen, insbesondere die Herstellung von Suppen, Salaten und anderen kalten Beilagen, warmen Fleisch- und Fischgerichten, Soßen, warmen Beilagen und Süßspeisen
- Sichern eines reibungslosen Arbeitsablaufes innerhalb der Küche bei der Herstellung der Speisen
- Feststellung der benötigten Waren unter Berücksichtigung saisonaler Gegebenheiten und Wünschen der Essenteilnehmer*innen
- Kontrolle der gelieferten Waren auf Qualität, Menge und Preis
- Fachgerechte Einlagerung der verderblichen Waren wie Fleisch, Gemüse, Fisch oder Obst in Kühl- oder Gefrierräume
- Überwachung der Lagervorräte und der Verfallsdaten



- Mitwirkung bei der Planung von Sonderveranstaltungen und speziellen Anlässen, wie Feste, Geburtstage, Weihnachten u. ä.
- Entsorgung der hergestellten, aber nicht verwendeten Speisen und Zutaten
- Korrekte Trennung der Abfälle
- Reinigung der Küche und der Spezialräume sowie Pflege der Maschinen und Arbeitsgeräte
- Meldung defekter Geräte an die Leitung der Einrichtung

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/ Köchin (m/w/d)
- Erfahrungen im Gastronomiebereich
- Hohe Eigenmotivation, Leistungsbereitschaft und soziale Kompetenz
- Selbstständig, flexibel, teamfähig, belastbar, kommunikativ
- Flexible Tätigkeit im Schichtsystem
- Aktuelles Gesundheitszeugnis
- Inhaber*in der Fahrerlaubnisklasse B oder BE
- EDV-Kenntnisse

Das bieten wir Ihnen

- Eine Zukunftsperspektive bei einem großen regionalen Träger der Sozialwirtschaft
- Ein kompetentes und engagiertes Team sichert Ihre qualifizierte Einarbeitung
- Fachliche Weiterentwicklung über interne und externe Weiterbildungsangebote
- Eine leistungsgerechte Vergütung nach Tarifwerk PATT
- Jährliche Einmalzahlung (65 Prozent der Grundvergütung)
- Beteiligung an Vermögenswirksamen Leistungen
- Arbeitgeberfinanzierte Altersvorsorge
- Berufsunfähigkeitsvorsorge

Das ist Ihre Stelle

- Beginn: 01. Juli 2022
- Stundenumfang: 32 Wochenstunden (Arbeitszeitkorridor 32 – 40 Wochenstunden)
- Vertragsdauer: Befristetes Arbeitsverhältnis, spätere Festanstellung wird angestrebt
- Arbeitsort: Wohnhaus Niederndorf, Niederndorf Nr. 40, 07586 Kraftsdorf

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen postalisch an Lebenshilfe Gera e. V., Leitung Personal, Katja Schenk, Otto-von-Guericke-Straße 6, 07552 Gera oder per E-Mail an bewerbung@lebenshilfe-gera.de*. Durch die Bewerbung entstehende Kosten werden nicht berücksichtigt.

*Bitte beachten Sie, dass Bewerbungen per E-Mail potenziell nicht sicher sind.

Unsere Informationen für Bewerber (m/w/d) zur Datennutzung /-verarbeitung finden Sie auf der Homepage der Lebenshilfe Gera.