

Stellenbeschreibung

Für unser **Seniorenpflegeheim „Berta Börner“** in Roßwein suchen wir
einen Koch/ eine Köchin (m/w/d)

Die Stelle hat einen Umfang von 32,5 h pro Woche und ist unbefristet.
Unser Seniorenpflegeheim versorgt derzeit 75 pflegebedürftige
Heimbewohner.

Ziele:

- für eine gute Lebensqualität der Bewohner sorgen durch eine angemessene Versorgung und Verpflegung
- Sicherstellung der Qualität und Quantität des gesamten Leistungsangebotes
- Einhaltung und Überwachung der Arbeitsabläufe im Küchenbereich
- Arbeiten nach den Hygienevorschriften

fachliche Qualifikation:

- gastronomische Ausbildung zum Koch / zur Köchin
- mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie/
Gemeinschaftsverpflegung

persönliche Grundfähigkeiten:

- körperliche und seelische Stabilität
- Ausgeglichenheit und Geduld
- Geschmackssinn und umfangreiche Kenntnisse aus der Ernährungslehre
- positive Einstellung zur Arbeit mit pflegebedürftigen alten Menschen
- Fähigkeit und Bereitschaft zur Kommunikation und Kooperation mit Bewohnern, deren Angehörigen, Mitarbeitern und Vorgesetzten
- Fähigkeit Verantwortung wahrzunehmen
- Initiative und Einsatzbereitschaft
- Teamfähigkeit
- Konfliktfähigkeit
- Organisationsfähigkeit
- Fähigkeit zur ständigen und umfassenden eigenen Fortbildung
- sicheres Auftreten und sprachliche Gewandtheit

- Verschwiegenheit und Vertrauenswürdigkeit

direkte weisungsbefugte Vorgesetzte:

- Geschäftsleitung
- Heimleitung
- Pflegedienstleitung
- Küchenleitung

gleichgestellt:

- andere Köche/innen

weisungsbefugt

- Beiköchen
- Küchenhilfskräften
- Köchen in der Ausbildung
- Praktikanten
- Zivildienstleistende

wird vertreten von:

- anderen Köchen/innen

Aufgaben und Kompetenzen bewohnerbezogene Aufgaben

- ständigen Kontakt halten zu Heimbewohnern, Heimbeirat, Heimleitung und den Mitarbeitern. Auf diese Weise Wünsche und Beschwerden entgegennehmen und ggf. die entsprechenden Maßnahmen veranlassen

Planung und Logistik

- Beobachtung des Zuliefererangebotes (Konditionen, Preise und Lieferbedingungen)
- Feststellung der benötigten Waren unter Berücksichtigung der Bewohnerwünsche und saisonaler Gegebenheiten
- Bestellung der notwendigen Zutaten
- Wareneingangskontrolle nach HACCP
- Fachgerechte Einlagerung der verderblichen Waren wie Fleisch, Gemüse, Fisch oder Obst in Kühlräume oder Gefriergeräte
- Überwachung der Lagervorräte und der Verfallsdaten. Aussortierung und Beseitigung der verdorbenen Waren
- Erstellung der Speisekarten und Speisepläne
- Planung einer ausgewogenen und gesunden Ernährung
- Dokumentation und Kontrolle der HACCP-Vorschriften

- Planung der Speisenfolgen insbesondere für spezielle Anlässe (Weihnachten, Ostern, Geburtstage usw.)

Vorbereitung

- Fachgerechte Vorbereitung der Speisekomponenten

Herstellung der Speisen

- Herstellung und Zubereitung aller benötigten Speisen und Nutzung moderner Kochtechniken. Insbesondere Herstellung von Suppen, Salaten und anderen kalten Beilagen, warmen Fleischgerichten, Fischgerichten und Soßen, warmen Beilagen, Süßspeisen und Gebäck
- Speisen anrichten und optisch ansprechend garnieren
- bestellte Speisen in der korrekten Reihenfolge an das Bedienungspersonal ausgeben

Nachbereitung

- Reinigung der Töpfe, Pfannen, Mikrowellengeräte, Fritteusen, Brat- und Backöfen, Rühr- und Knetmaschinen unter strikter Beachtung der hygienischen Erfordernisse
- Entsorgung der hergestellten, aber nicht verwendeten Speisen und Zutaten
- korrekte Trennung der Abfälle
- Reinigung der Küche und der Spezialräume. Oder: Kontrolle der Reinigung durch das Reinigungspersonal
- Meldung defekter Geräte an die Küchenleitung

Personalorganisation

- Einteilung, Anleitung und Kontrolle der unterstellten MitarbeiterInnen (etwa Küchenhilfspersonal)
- Hilfe bei der Schaffung eines guten Betriebsklimas
- Mithilfe bei der Einhaltung der Unfallverhütungsvorschriften

sonstige Aufgaben:

- ständige eigene Fort- und Weiterbildung z.B. zur Lebensmittelhygieneverordnung
- Vorschläge einbringen zur ständigen Weiterentwicklung und Verbesserung des eigenen Leistungsangebotes
- Teilnahme an der Entwicklung von neuen Konzepten und Aktivitäten in der Hauswirtschaft

Was dürfen Sie erwarten?

- Vergütung erfolgt nach AVR Diakonie Deutschland, Fassung Sachsen
- Jahressonderzahlung in Höhe eines 13. Monatsgehaltes
- Betriebliche Altersvorsorge
- Kinderzuschlag
- 31 Tage Jahresurlaub
- Ein breit aufgestelltes Fort- und Weiterbildungsangebot

Klausel: Im Bedarfsfall sind nach Anordnung von vorgesetzter Stelle zusätzliche Aufgaben und Einzelaufträge zu übernehmen. Die in der Stellenbeschreibung aufgeführten Aufgabenbereiche, die sich im Qualitätsmanagementhandbuch z.B. aus dem Leitbild und Konzept ableiten, können durch den Arbeitgeber ergänzt, verändert und präzisiert werden, soweit dies zur Zielerfüllung der Tätigkeit wesentlich beitragen kann.

Wann dürfen wir uns kennenlernen?

Wir freuen uns auf ihre Bewerbung und beantworten gerne Ihre Fragen.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an lieber@diakonie-doebeln.de

oder per Post an:

Diakonie Döbeln, Diakonisches Werk im Kirchenbezirk e.V.

Seniorenpflegeheim „Berta Börner“

Herrmannstraße 37

04741 Roßwein

Selbstverständlich sagen wir Ihnen Vertraulichkeit zu.

Bitte beachten Sie, dass wir Bewerbungskosten nicht erstatten sowie keine Eingangsbestätigungen für eingegangene Bewerbungen versenden. Die in dieser Ausschreibung verwendeten Sprachformen für personenbezogene Bezeichnungen beziehen sich jeweils auf Personen jeglichen Geschlechts.

