https://www.st-thomas.de/stellenangebot/koch-m-w-d/

Koch/Beikoch (m/w/d)

Arbeitgeber
St. Thomas e.V.

Arbeitspensum
Vollzeit

Start Anstellung
ab sofort

Dauer der Anstellung
unbefristet

Arbeitsort
Reihener Str. 60, 74930, Ittlingen, Baden-Württemberg, Deutschland

Veröffentlichungsdatum
24 Apr., 2025

Gültig bis
31.12.2026

Wer wir sind:
Der gemeinnützige Verein St. Thomas e.V. besteht seit 1976. Damals gründete St. Thomas eine der ersten Einrichtungen, in denen in offener Wohnform chronisch psychisch kranke Menschen bedürfnis- gerecht, menschenwürdig, wohnortnah und ganzheitlich versorgt werden.

Ob als berufs- und lebenserfahrene Fachkraft, ob als Quereinsteiger mit dem Herz am rechten Fleck oder auch als engagierter Berufsstarter, als Schüler, Student oder Ferienarbeiter – wenn Sie sich für andere Menschen einsetzen wollen, sind Sie bei St. Thomas genau richtig! Uns ist ein offener, ehrlicher und wertschätzender Umgang miteinander besonders wichtig. Kooperation und Menschlichkeit stehen dabei im Mittelpunkt. Werden Sie ein maßgeblicher Partner unseres Teams, welches Sie stetig darin unterstützt sich zu entfalten und weiterzuentwickeln.

Beschreibung:
Wir suchen Menschen, die zu uns passen. Sie sind engagiert, motiviert und ein Teamplayer? Sie begeistern sich für Menschen und arbeiten mit Leidenschaft? Herzlich willkommen, dann sollten Sie weiterlesen.

St. Thomas e.V. sucht zum **nächstmöglichen Zeitpunkt, für das Restaurant „Hammberger Hof“ in Ittlingen, einen Koch/Beikoch**

Ihre Aufgaben:

- Vor-, Zubereitung und Anrichten einzelner Speisen sowie ganzer Menüs und Buffets, à la carte
- Einlagerung der Waren und Kontrolle der Lagerbestände
- Mitarbeit bei der Planung und Durchführung von Events (z.B. Hochzeiten, Familienfeiern)
- Kostenbewusste Nutzung aller Verbrauchsartikel
- Sicherstellung der Einhaltung der HACCP-Vorschriften, insbesondere im Hinblick auf die Reinigung und Pflege von Arbeitsmitteln, Geräten und Kücheninventar
- Erfüllung aller QM-Anforderungen in Absprache mit der Leitung Küche (Vorgabedokumente, Nachweisdokumentation)
- Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften

Unser persönliches Anforderungsprofil:

- fachliche Qualifikation mit einer abgeschlossenen Berufsausbildung sowie mehrjährige Berufspraxis im A-la-carte-Bereich
- Zuverlässigkeit, Flexibilität, selbständiges Arbeiten und Belastbarkeit
- Flexibilität und organisatorisches Geschick

Wir bieten Ihnen:

- Einen interessanten und vielseitigen Arbeitsplatz
- Kollegiale Zusammenarbeit in einem multiprofessionellen Team

- Fundierte Einarbeitung durch erfahrene Mitarbeitende
- Leistungsgerechte Bezahlung
- weitere Zusatzleistungen (z.B. betriebliche Altersvorsorge mit Arbeitgeberbezuschussung)

Wir leben und repräsentieren:

- Gastronomie mit Qualität im Hinblick auf unsere Produkte und Speisen als auch in unserem zielgruppengerechten Service.
- echten Schulterschluss in einem tollen Team unter dem Motto „einer für alle, alle für einen“.
- unser Restaurant Hammberger Hof mit viel Herz, Professionalität und Leidenschaft.

Kontakt:
Neugierig geworden? Prima! Herzlich willkommen im Team des Hammberger Hofes! Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte senden Sie Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen an:

St. Thomas e.V., Personalabteilung, Josef-Reiert-Straße 4, 69190 Walldorf

oder per E-Mail an personal@st-thomas.de.