



Die Benediktinerabtei Schäftlarn
– Körperschaft des öffentlichen Rechts –
sucht ab sofort



eine **Küchenleitung** (m/w/d)

Aufgabengebiet:

- Sicherstellung und Zubereitung der Speiserversorgung für täglich 650 Personen (Schüler, Mitarbeiter, Konventmitglieder) sowie für Veranstaltungen und Feste
- Einsatzplanung, Führung und Anleitung von Mitarbeitern/innen
- Erstellen von Speiseplänen und Rezepturen
- Überwachung und Umsetzung aller rechtlichen Vorgaben (z. B. HACCP)
- Bestellung, Einkauf, Lagerwirtschaft, Kalkulation

Ihr Profil:

- abgeschlossene Ausbildung als Küchenmeister/in oder Verpflegungsbetriebswirt/in
- Verantwortungsbewusstsein, Organisationstalent, Führungsqualitäten mit langjähriger Führungserfahrung
- sehr gute EDV-Kenntnisse (Office, Online-Einkauf, Rezepturenmodul)
- Umsetzung eines modernen Dienstleistungsservices im Haus durch die Küche
- Bereitschaft zu Wochenend- und Feiertagsdiensten
- Führerschein
- Identifikation mit den Zielsetzungen eines katholischen Hauses

Wir bieten Ihnen:

- eine den Anforderungen entsprechende Vergütung nach ABD (entspricht TVÖD)
- eine Zusatzversorgung in der ZVK
- gezielte, strukturierte Einarbeitung
- selbständiges Arbeiten mit der Möglichkeit, eigene Ideen umzusetzen
- geregelte Arbeitszeiten
- die Stelle wird zunächst auf 1 Jahr befristet, eine Weiterbeschäftigung kann bei Eignung in Aussicht gestellt werden

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Angabe Ihres frühesten Eintrittstermins:

Benediktinerabtei Schäftlarn, Frau Rinder,
82067 Kloster Schäftlarn, Tel.: 08178/7986
rinder@abtei-schaeftlarn.de, www.abtei-schaeftlarn.de