

## Die **Benediktinerabtei Schäftlarn**

-Körperschaft des öffentlichen Rechts-

Für unsere Großküche, aus der täglich zirka 650 Personen versorgt werden, suchen wir zur Verstärkung des Teams zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/einen



## **Köchin/Koch, stellvertretenden Küchenleiter,-in (Vollzeit) (m/w/d)**

### **Aufgaben und Verantwortungsbereich**

- Zubereitung der Speisen für täglich zirka 600 Personen
- Erstellen eines abwechslungsreichen Speiseplans in enger Zusammenarbeit mit dem Küchenleiter
- Führung und Anleitung von Mitarbeiter/innen
- Vertretung des Küchenleiters

### **Voraussetzungen**

- abgeschlossene Ausbildung als Koch
- idealerweise Berufserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung
- Verantwortungsbewusstsein, Organisationstalent, Führungsqualitäten
- strukturierte, selbständige und sorgfältige Arbeitsweise
- gute EDV-Kenntnisse (Office, Online-Einkauf)
- Bereitschaft zu Feiertags- und Wochenendarbeit sowie Abenddiensten
- Identifikation mit den Zielsetzungen eines katholischen Hauses

### **Wir bieten Ihnen:**

- einen krisensicheren Arbeitsplatz
- 39-Stunden-Woche
- geregelte Arbeitszeiten nach Dienstplan (max. bis 19:30 Uhr)
- jedes 2. Wochenende frei
- Personalzimmer bei Bedarf
- eine gute Bezahlung vergleichbar dem Tarifvertrag für den Öffentlichen Dienst (TVöD)
- Jahressonderzahlung
- 6 Wochen Urlaub
- betriebliche Altersversorgung

Nähere Informationen finden Sie auf unserer Homepage <http://www.abtei-schaeftlarn.de/allgemeine-seiten/stellenanzeigen/>

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen. Bitte senden Sie diese per E-Mail an Frau Rinder [rinder@abtei-schaeftlarn.de](mailto:rinder@abtei-schaeftlarn.de).

Benediktinerabtei Schäftlarn - 82067 Kloster Schäftlarn - Tel.: 08178/7986