

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



Koch/Köchin (Vollzeit) (m/w/d)

Aufgaben

- Vor- und Zubereitung der Speisen
- Kontrolle der Warenanlieferung
- Pflege und Reinigung der Arbeitsbereiche und Arbeitsgeräte
- Einhaltung der HACCP Richtlinien

Voraussetzungen

- abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- idealerweise Berufserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung
- Einsatzbereitschaft in allen Bereichen der Küche
- Verantwortungsbewusstsein, Organisationstalent, Teamfähigkeit
- Strukturierte, selbständige und sorgfältige Arbeitsweise
- EDV-Grundkenntnisse
- 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.

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