

Die **Benediktinerabtei Schäftlarn**

-Körperschaft des öffentlichen Rechts-

Zur Verstärkung unserer Teams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt



für unsere Großküche, aus der täglich zirka 650 Personen versorgt werden

Köchin/Koch (Vollzeit) (m/w/d)

Aufgabengebiet:

- Unter der Führung des Küchenleiters bereiten Sie zusammen mit dem Küchenteam die Speisen für den Konvent, unsere Schüler und Mitarbeiter.
- Sie sind mitverantwortlich für Frische, Qualität und Sauberkeit unter Einhaltung der Hygienevorschriften.

Ihr Profil:

- abgeschlossene Ausbildung als Koch
- idealerweise Berufserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung
- strukturierte, selbständige und sorgfältige Arbeitsweise
- Verständnis für Hygiene und Sauberkeit
- Flexibilität und Einsatzbereitschaft in allen Bereichen der Küche
- Teamfähigkeit
- 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

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Angabe Ihres frühesten Eintrittstermins. Bitte senden Sie diese per E-Mail an Frau Rinder rinder@abtei-schaeftlarn.de

Benediktinerabtei Schäftlarn - 82067 Kloster Schäftlarn - Tel.: 08178/7986
www.abtei-schaeftlarn.de