



**Alexianer**  
ALEXIANER WASCHKÜCHE

## **Koch/Köchin in der Alexianer Waschküche**

in Voll- oder Teilzeit zu sofort, zunächst befristet für zwei Jahre

### **Ihre Kernaufgaben**

- Zusammenstellung von Menüs, Tages- und Saisonkarten und Buffets
- Vorbereitungen für das Mittags- und Abendgeschäft treffen
- Herstellung und Zubereitung der Speisen
- Speisen entsprechend der Vorgaben anrichten und optisch ansprechend garnieren
- Tägliche Kontrolle der Kühlhäuser und Lager und des eigenen Postens
- Bestellungen und Warenannahme - Prüfen der Liefermengen, Qualität, HACCP-Richtlinien,
- Fachgerechte Einlagerung der verderblichen Waren wie Fleisch, Gemüse, Fisch oder Obst in die verschiedenen Kühlräume
- Alle Arbeitsflächen und den Küchenbereich allgemein reinigen und desinfizieren
- Turnusmäßige Reinigungsarbeiten durchführen
- Gewährleistung von Sauberkeit und Durchführung der Hygienestandards in der Küche, den Kühlhäusern und den Lagerräumen
- Arbeiten nach den Hygienevorschriften (HACCP)

### **Was Sie mitbringen**

- Idealerweise verfügen Sie über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/ Köchin, Hauswirtschafter\*in, Fachpraktiker/in Küche (Beikoch) (§66 BBiG/§42r HwO), Fachpraktiker/in Hauswirtschaft (§66 BBiG/§42r HwO)
- eigenständiges und zielorientiertes Arbeiten
- Teamfähigkeit, Belastbarkeit, Flexibilität
- Bereitschaft zur Zusammenarbeit mit unseren Kollegen mit Handicap Hand in Hand zu arbeiten

### **Was Sie erwarten dürfen**

- ein freundliches Team
- abwechslungsreiche Tätigkeiten
- eine Leistungsgerechte Vergütung nach Qualifikation
- mögliche Übernahme in ein unbefristetes Arbeitsverhältnis
- moderate Arbeitszeiten

### **Sind Fragen offen geblieben?**

Herr Patrick Tersteeg hilft gerne weiter Tel.: (02 51) 2 89 07 90

Wir freuen uns auf ihre Bewerbung per Mail: [textilpflege@alexianer.de](mailto:textilpflege@alexianer.de)