

Koch (m/w/d)

in Teilzeit zum 01.10.2020 (30 Stunden/Woche)

Gutes Essen und unseren Gästen ein aufmerksamer Gastgeber sein sind uns eine Herzensangelegenheit! Unsere junge und kreative, deutsche Küche bietet erlesene Köstlichkeiten auf einer kleinen, aber exquisiten Speisekarte, die wir regelmäßig wechseln.

Daneben zeichnet uns eine weitere Besonderheit aus, die Menschen, denen wir im Restaurant eine berufliche Perspektive bieten. Es sind junge Menschen, die im Rahmen unserer Lehr- und Trainingsgastronomie zeigen, was sie leisten können, trotz persönlicher Herausforderungen, die bisweilen ihr sonstiges Leben bestimmen.

Was Sie bei uns erwartet:

Neben dem Ausleben Ihrer gastronomischen Fähigkeiten liegt ein weiterer Schwerpunkt Ihrer Arbeit in der Begleitung, Anleitung und Ausbildung unserer Adressat*innen. Entsprechend deren persönlichen Ressourcen und Talenten vermitteln Sie sowohl berufliche Fähig- und Fertigkeiten als auch arbeitsbezogene soziale Kompetenzen und das in einer gut ausgestatteten Küche. So schaffen wir gemeinsam realistische Perspektiven zum erfolgreichen Eintritt in den Arbeitsmarkt. Dabei arbeiten Sie in einem Team aus gastronomischen und auch pädagogischen Fachkräften, das Sie unterstützt.

Das wünschen wir uns von Ihnen:

- Eine abgeschlossene Ausbildung zur Köchin oder zum Koch, gerne mit Ausbildereignung und Erfahrungen im a la Carte Geschäft
- Kreativität bei der Entwicklung von Gerichten und deren Zubereitung sowie der Gestaltung von Speisekarten
- Gute Fähigkeiten in der Planung und Organisation von Küchenabläufen
- Die Bereitschaft zur Übernahme von Verantwortung für unsere Adressat*innen
- Ein freundliches und professionelles Auftreten
- Viel Freude und Offenheit im Umgang mit (jungen) Menschen
- Motivation und Kreativität für die Arbeit und die Idee unserer Einrichtung
- Die Bereitschaft zur Arbeit im Schichtdienst von Montag bis Samstag zwischen 9:00 und 23:00 Uhr

Worauf Sie sich bei uns freuen können:

- Ein spannendes und abwechslungsreiches Aufgabenfeld mit vielfältigen Möglichkeiten zur Mitgestaltung
- Eine leistungsgerechte Vergütung nach AVR-Caritas zusätzlich attraktiver Sonderleistungen
- Die Arbeit in einem familienfreundlichen Unternehmen
- Persönliche Entwicklungsmöglichkeiten und interne Fortbildungsangebote
- Eine angenehme Arbeitsatmosphäre in einem multiprofessionellen Team

Bei ersten Fragen zur Stelle steht Ihnen Christiane Brexel unter 0151 110 53 114 gerne zur Verfügung.

Weitere Informationen zum Denkma(h)l und unserem Konzept finden Sie unter <https://www.denkmahl-hamm.de/>

Sie haben Lust unser Team zu unterstützen?

Dann lernen sie Ihren Arbeitgeber von morgen kennen!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung über www.malteser-werke.de/stellenangebote