

Konferenz- und Freizeitzentrum Flensunger Hof e.V.

**Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir ab sofort eine
Küchenleitung (m/w/d) Hauswirtschafterin / Koch / Köchin!**

Was wir dir anbieten:

- Verantwortungsspielraum und selbstständiges Arbeiten
- eine reizvolle Aufgabe mit persönlichem Kontakt zu Gästen
- eine Vision, für die es sich lohnt zu arbeiten
- für die Gastronomie attraktive, flexible und gut planbare Arbeitszeiten
- branchenübliche Vergütung

Deine Aufgaben:

- freundliches und sicheres Auftreten Gästen und Mitarbeitenden gegenüber
- kompetente Mitarbeiterführung und Leitung
- Leistungsbereitschaft und wirtschaftliches Denken
- selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten
- Speisepläne erstellen (zeitgemäß und zielgruppenorientiert)
- verantwortlich für den Kücheneinkauf
- Überwachung der Hygienevorschriften im Speisesaal- und Küchenbereich (HACCP)
- Überwachung des Eigenkontrollsystems

Was du mitbringen solltest:

- Abgeschlossene Ausbildung als HWL, HBL, Koch/Köchin oder ähnl.
- Erfahrung in der Küchenleitung
- Teamfähigkeit, Flexibilität und Leistungsbereitschaft
- Zuverlässigkeit und Diskretion
- Beherrschung von Microsoft Office
- innere Verbundenheit mit unserer christlichen Arbeit

Ausführliche Infos über unsere Arbeit findest du unter www.flensungerhof.de

Deine Bewerbung richte bitte an:

*Freizeitdorf Flensunger Hof
Herrn Björn Steinhilber
Am Flensunger Hof 10 - 11
35325 Mücke-Flensungen
leitung@flensungerhof.de
Tel. 06400.50985*