

PAUKE
Bonn-Rhein-Sieg gGmbH



Koch(m/w/d) für Leitung und Anleitung in der Gastronomie/Küche

Sie schätzen und verstehen Ihr Handwerk und suchen eine sinnvolle Tätigkeit.
Wir suchen Verstärkung für unser Team in der Leitung und Anleitung Gastronomie.

Koch (m/w/d) mit Ausbildereignung für Leitung und Anleitung in der Gastronomie/Küche

Die PAUKE Bonn-Rhein-Sieg gGmbH, als zugelassener Träger der Arbeitsförderung, bietet Arbeitsgelegenheiten und Beschäftigungsmöglichkeiten für Menschen, die Unterstützung in den Bereichen Arbeit und Soziale Teilhabe suchen.

Zur Umsetzung betreibt die PAUKE Bonn-Rhein-Sieg gGmbH das Restaurant Pauke -LIFE- mit den Arbeitsbereichen Gastronomie, Haustechnik und Büro. Die PAUKE Bonn-Rhein-Sieg gGmbH gehört zum Unternehmensverbund Stiftung Gemeindepsychiatrie.

Ihre Aufgaben werden sein:

- Fachliche und organisatorische Leitung der Gastronomie
- Gestaltung und Kalkulation der gastronomischen Angebote
- Durchführung der fachlichen Anleitung im Arbeitsbereich Gastronomie / Küche
- Vermittlung von Grundarbeitsfähigkeiten und Schlüsselqualifikationen
- Dokumentation der Fähigkeiten und Entwicklungen der Teilnehmenden
- Regelmäßiger Austausch in einem multiprofessionellen Team
- Personalführung, Einarbeitung, Dienst- und Urlaubsplanung
- Verantwortung für die Gastronomie-Kasse
- Operative Mitarbeit und Sicherstellung des Betriebsablaufs
- Kontaktpflege mit Gästen und Kooperationspartnern
- Sicherstellung der Qualitäts- und Hygienestandards
- Wahrung der vereinbarten Prozesse, Verbesserung der Abläufe

Auf Sie wartet außerdem:

- eine abwechslungsreiche und sinnvolle Arbeit
- Raum für Kreativität und die Umsetzung eigener Ideen
- verträgliche Arbeitszeiten (Tagesgastronomie mit einzelnen Veranstaltungen)
- ein engagiertes und offenes Team
- 30 Tage Urlaub im Kalenderjahr
- umfangreiche Fortbildungsmöglichkeiten
- Möglichkeit zum Erwerb eines Jobtickets
- eigene Gastronomieangebote zu vergünstigten Bedingungen
- ein leistungsstarker Unternehmensverbund mit vielseitigen Angeboten

Wichtig sind uns:

- Küchenmeister / Küchenmeisterin oder
- abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin mit Ausbildereignung und Berufserfahrung
- Freude an der Weitergabe Ihres Wissens und an der Begleitung von Teilnehmenden
- Kunden- und Serviceorientierung, Leidenschaft für die Gastronomie
- Umsetzung, Anwendung und Kontrolle der HACCP-Hygienevorschriften
- Gute Kenntnisse der deutschen Sprache in Wort und Schrift
- Gute PC-Anwendungskennntnisse (MS-Office)
- Führerschein Klasse B
- Gestaltungswille, Verantwortungsübernahme, wertschätzender Umgang

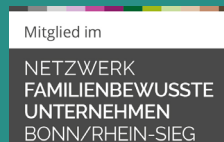
PROJEKTE – ARBEIT – UMWELT – KOMMUNIKATION – EINGLIEDERUNG

Ihre Bewerbung und Ihre Fragen richten Sie bitte an:

PAUKE Bonn-Rhein-Sieg gGmbH,
Endenicher Straße 43 | 53115 Bonn

www.pauke-bonn.de |
oberndoerfer@pauke-bonn.de

Für Rückfragen steht Ihnen **Frau Susanne Oberndörfer** unter **0228 97 53 17 60** zur Verfügung.



PAUKE
Bonn-Rhein-Sieg gGmbH

