

KOCH (m/w/d)

Vollzeitstelle (39 Std./Woche)

ab sofort · Bad Kösen

Machen Sie Ihre Küche zu unserem Aushängeschild



Was Sie bei uns bewirken

Wenn Menschen sich wohlfühlen, gut umsorgt sind und Essen als etwas Besonderes erleben, entsteht Offenheit: für Gespräche, andere Perspektiven und neue Gedanken. Eine besondere Mahlzeit schafft Verbindung, entschleunigt und macht aus Teilnehmenden eine Gemeinschaft auf Zeit.

Genau das stärkt das Bildungserlebnis: Inhalte werden weitergedacht, persönlicher verknüpft und nachhaltiger verinnerlicht. Unsere Küche ist deshalb kein Rahmenprogramm, sondern ein prägender Teil dessen, was Bildung im Konrad-Martin-Haus wirksam und Erinnerungswürdig macht.

DAS MACHT DIE AUFGABE BESONDERS

Sie kochen nicht nur für Gäste – Sie gestalten mit, ob Menschen sich öffnen, begegnen und erinnern.

Was Sie bei uns erwartet

- Moderne, großzügige Küche mit viel Raum für eigenständiges Arbeiten
- Planbarer Betrieb statt À-la-carte: Gästezahlen sind meist im Voraus bekannt
- Frühstück und Abendessen als abwechslungsreiches Buffet, mittags eine frisch zubereitete warme Mahlzeit
- Feste Essenszeiten: 8–9 Uhr · 12:30–13:30 Uhr · 18–19 Uhr
- Vollzeit (39 Std.) mit flexibler, belegungsabhängiger Dienstplanung; die Einsatzzeiten liegen je nach Belegung zwischen 7 und 20 Uhr und können auf alle Wochentage fallen.

Ihre Rolle

Sie kochen selbst und tragen während Ihrer Dienste die fachliche Verantwortung für die Küche – für Qualität, Ordnung, Hygiene und die Einhaltung der HACCP-Vorgaben. Speiseplanung, Einkauf, Kalkulation, Warenwirtschaft und die organisatorischen Abläufe stimmen Sie eng mit unserer Hauswirtschaftsleitung ab.

Je nach Belegung werden Sie durch Kolleginnen und Kollegen aus der Hauswirtschaft unterstützt. Diese Zusammenarbeit ist ein zentraler Bestandteil der Stelle: Sie planen die Unterstützung vorausschauend mit ein, stimmen Aufgaben und Abläufe klar ab und sorgen für ein verlässliches und wertschätzendes Miteinander.

Kochen. Organisieren. Gestalten. Gastgeber sein.

Das bringen Sie mit

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder vergleichbare gastronomische Qualifikation
- Hoher Anspruch an Geschmack, Qualität, Ordnung und Sauberkeit
- Kreativität für eine hochwertige, abwechslungsreiche Küche – auch vegetarisch und vegan – sowie Gespür für individuelle Wünsche
- Freude an Verantwortung, Zusammenarbeit und persönlichem Austausch mit unseren Gästen

Das bieten wir

- Moderner, großzügiger Küchenbereich
- Viel Eigenverantwortung und echter Gestaltungsspielraum
- Planbare Abläufe und verlässliche Rahmenbedingungen
- Vergütung nach AVR Caritas
- 30 Tage Urlaub und betriebliche Altersvorsorge

AUF DAUER GEDACHT

Zunächst auf ein Jahr befristet – mit dem klaren Ziel einer anschließenden **unbefristeten Beschäftigung**