

Das Klinikum Passau nimmt in der Gesundheitsversorgung Ostbayerns eine zentrale Stellung ein. Pro Jahr werden in den 19 Fachabteilungen 31.000 Patienten stationär versorgt. Um das Wohl und die Gesundheit der Patienten sorgen sich über 2.400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.



Für die Küche am Klinikum Passau suchen wir zum 01.10.2024 eine **Stellvertretende Küchenleitung (m/w/d)**

Sie möchten sich als Gastronom/in beruflich weiterentwickeln und in einer Führungsposition Verantwortung übernehmen? Dann leiten Sie künftig unser Küchenteam mit und überzeugen Sie unsere Patienten und Mitarbeiter Tag für Tag mit individuellen, gesunden und schmackhaften Speisen.

Ihr Aufgabengebiet

Mit Engagement, Know-How und Weitblick verantworten Sie mit der Küchenleitung alle Aktivitäten in unserer Großküche. Ob Planung, Steuerung und Kontrolle der Speisenzubereitung, Konzeption des Speisenangebots oder Führung des Küchenteams – Sie sorgen gemeinsam für einen reibungslosen Ablauf. Als Dienstleistungsprofi unterstützen Sie die Küchenleitung bei folgenden Aufgaben:

- » Organisation und Überwachung aller Arbeitsabläufe in der Küche
- » Produktionsplanung und Sicherstellung der quantitativ sowie qualitativ hochwertigen Verpflegungsleistung
- » Personaleinsatzplanung sowie Leitung, Motivation und Inspiration des Teams, auch durch praktischen Einsatz
- » Ausbildung von Köchen
- » Gestaltung eines zeitgemäßen Speisenangebots für Patienten und Mitarbeiter sowie ständige Weiterentwicklung unter Beachtung ernährungsphysiologischer Aspekte
- » Mitgestaltung der Planungen bei weiteren Umbaumaßnahmen im Küchenbereich
- » Kalkulation, Organisation und Durchführung von Sonderveranstaltungen

Wir erwarten

Als organisations- und führungsstarke Persönlichkeit zeichnen Sie sich durch hohes Verantwortungsbewusstsein, Teamfähigkeit, Professionalität und wirtschaftliches Denken aus. Sie begeistern uns mit ausgesprochener Innovationsfreude und Einsatzbereitschaft. Ihr Profil:

- » Küchenmeister mit Diätkochausbildung
- » Mehrjährige Berufserfahrung in einer Leitungsfunktion in einem Krankenhaus oder einem großen, gastronomischen Betrieb
- » Hohes persönliches Engagement, Belastbarkeit und Flexibilität
- » Dienstleistungsorientierung
- » Hohe soziale Kompetenz im Umgang mit Mitarbeitern aus verschiedenen Kulturkreisen
- » Anwendungssichere EDV-Kenntnisse (MS-Office, Warenwirtschaft, Menübestellsystem) und Verständnis für Küchentechnik
- » Hygienebewusstsein und Fachkenntnisse zu HACCP auf aktuellem Stand
- » Fachwissen zu Arbeitssicherheit im Küchenbereich sowie Verständnis für Qualitätsmanagement und Prozessorientierung
- » Erfahrung in Kostenkalkulation und Warenwirtschaft

Unser Angebot an Sie

- » Verantwortungsvolle Stelle mit tariflicher / leistungsgerechter Bezahlung im öffentlichen Dienst
- » Interne und externe Fortbildungsmöglichkeiten
- » Abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit

Interesse geweckt?

Dann bewerben Sie sich bitte **bis zum 31.05.2024** auf der Karriereseite unserer Homepage www.klinikum-passau.de/karriere und fügen Sie mindestens ein Motivationsschreiben und einen Lebenslauf sowie relevante Zeugnisse bei oder senden Sie Ihre Bewerbung an:

Klinikum Passau · Personalabteilung z.Hd. Frau Sondorfer-Höng · Innstraße 76 · 94032 Passau

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Küche, Wolfgang Escherich, Küchenleitung, Telefon: +49 851 5300 2895

Weitere Informationen sowie Hinweise zum Datenschutz im Zusammenhang

mit dem Bewerbungsverfahren finden Sie unter www.klinikum-passau.de/karriere