

# Stellenausschreibung

Wir suchen für das Maternushaus zum nächst möglichen Eintritt einen

## **Koch / Chef de partie (m/w/d)**

mit einem Beschäftigungsumfang von 100%

### **Aufgabenprofil:**

- Vor- und Zubereitung der Speisen für das à la carte Restaurant
- Einhaltung der Qualitätsstandards
- Sicherstellung eines reibungslosen Küchen- und Serviceablaufes
- Leitung der Produktion auf Ihrem Posten
- Mise en Place und sachgemäße Vorbereitung aller Speisen nach Rezept
- Erarbeiten neuer Gerichte in Abstimmung mit Küchendirektor Herr Alexander Stadler
- Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften, sachgemäße Lagerung aller Lebensmittel, Rohstoffe
- Betreuung und Anleitung von Kollegen, Auszubildenden und Praktikanten
- Eine ordentliche Portion Spaß

### **Personenprofil:**

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch (m/w/d)
- Lust auf neue Aufgaben und Herausforderungen
- Herzliche Gastfreundlichkeit
- Flexibilität, Engagement und Zuverlässigkeit
- Begeisterung für Servicequalität und die Zufriedenheit unserer Gäste
- Strukturierte, organisierte und qualitätsbewusste Arbeitsweise
- Kreativität - Ihre Ideen sind willkommen!
- Spaß an der Teamarbeit
- Identifikation mit den Aufgaben, Zielen und Werten unserer katholischen Einrichtung

### **Das bieten wir an:**

- Eine sichere Zukunft mit leistungsgerechter Bezahlung;
- Individuelle Einarbeitung in einem jungen, dynamischen Team;
- 5-Tage Woche mit genauer Zeiterfassung der Stunden, 30 Tage Urlaub;
- Gestellte Berufsbekleidung und Reinigung der Berufsbekleidung;
- Zur Einarbeitung stehen Ihnen erfahrene Kolleginnen und Kollegen zur Seite;

Die Vergütung erfolgt bei Vorliegen der Voraussetzungen nach der Kirchlichen Arbeits- und Vergütungsordnung /KAVO). Schwerbehinderte Menschen werden bei gleicher Eignung bevorzugt berücksichtigt. Ihre aussagefähigen Unterlagen richten Sie bitte per Email an:

Maternushaus Köln  
Herrn Frank Odenthal  
Kardinal-Frings-Str. 1 - 3  
50668 Köln  
direktion@maternushaus.de  
Tel.: 0221 – 1631 240