



„Mit“ statt nur „an“ Menschen arbeiten?
Willkommen in unserem Team!



Koch / stv. Küchenleiter (m/w/d)

UNSERE BENEFITS:

- Kulinarische Mitarbeiter-Küche aus dem Allgäu
- Betriebliche Altersversorgung
- Nutzung des Fitnessraums und Schwimmbads
- Zukunftssicherer und moderner Arbeitsplatz mit flexiblen Arbeitszeiten zur Vereinbarkeit von Familie und Beruf
- Vergünstigungen bei unterschiedlichen Onlineshops, Freizeitaktivitäten und Veranstaltungen im Rahmen eines Corporate Benefits-Programms

DEINE AUFGABEN:

- Täglich frische Zubereitung von Speisen nach Rezeptur
- Kreatives Anrichten von Speisen
- Einhaltung der Hygiene- und HACCP-Richtlinien
- Lebensmittelbestellung, Warenannahme und Zubereitung von Diät- und Sonderkostformen in Vertretung

DEINE STÄRKEN:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch (m/w/d)
- Freude an der Verarbeitung von frischen und hochwertigen Lebensmitteln
- Gute Umgangsformen, gastorientiertes Denken und ein gepflegtes Erscheinungsbild

JETZT BEWERBEN!

STANDORT:

Kurstraße 22, 88175 Scheidegg

EINTRITTSDATUM:

zum nächstmöglichen Zeitpunkt

ARBEITSZEIT:

Vollzeit / Teilzeit

PANORAMA FACHKLINIK

Unser Focus liegt auf einer ganzheitlichen und bindungszentrierten Behandlung ganz nach unserem Leitbild: „Den Menschen im Blick“. Daher arbeiten wir mit einem integrativen, multimethodalen Gesamtkonzept, welches verhaltenstherapeutische, tiefenpsychologisch fundierte, systemisch-lösungsorientierte und erlebnisaktivierende Methoden integriert und eine möglichst pragmatische, gegenwartsorientierte und ressourcenaktivierende Psychotherapie ermöglicht, die auf jeden Patienten individuell zugeschnitten ist.



KONTAKTPERSON:

Irina K. Skripnikov, Assistenz der Kaufmännischen Leitung
Tel.: 08381 – 802 401

INTERESSIERT?

Dann freuen wir uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung an bewerbung@panorama-fachkliniken.de!