



MIT DIESEM WUNSCH SIND SIE BEI ASKLEPIOS GUT AUFGEHOBEN. Mit rund 150 Gesundheitseinrichtungen in 14 Bundesländern zählen wir zu den größten privaten Klinikbetreibern in Deutschland. Der Kern unserer Unternehmensphilosophie: Es reicht uns nicht, wenn unsere Patienten gesund werden – wir wollen, dass sie gesund bleiben. Wir verstehen uns als Begleiter, der Menschen ein Leben lang zur Seite steht.

Wir suchen zum nächstmöglichen Termin einen

Diätkoch (m/w) im Bereich Krankenhauswesen/ Care

für den Arbeitgeber Asklepios Service Hotellerie GmbH am Standort München
in Vollzeit / Teilzeit

BEWERBEN SIE SICH

Zur Online-Bewerbung



WIR SIND

Die Asklepios Service Hotellerie GmbH ist eine 100%ige Tochtergesellschaft der Asklepios Kliniken.

Unsere Mitarbeiter sind bundesweit im Bereich Serviceassistenz, Catering, in Cafeterien, Kiosken und am Empfang der Kliniken tätig.

IHR AUFGABENGEBIET

Zu Ihren Aufgaben gehören die Planung und Herstellung der verschiedenen Diäten und Kostformen nach ärztlicher Verordnung, die Mitarbeit in der Produktionsküche und die Durchführung von Endkontrollen am Speisenverteilerband. Sie tragen die Mitverantwortung für die Erstellung der Diät-Speisepläne und führen Diät- und Ernährungsberatungen durch. Die diätetische Schulung der Küchenmitarbeiter und das Pflegen des Menübestellsystems gehört auch zu Ihren Aufgaben wie die Unterstützung der Küchenleitung. Sie sind weiterhin verantwortlich für die Kontrolle und die Umsetzung der HACCP-Richtlinien und Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards in Ihrem Bereich.

IHR PROFIL

- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch, diätetischem Koch oder Diätassistenten
- Organisationstalent
- Berufserfahrung im Care Catering/ Krankenhaus
- Kenntnisse der Hygiene- und Qualitätsstandards und der HACCP-Richtlinien
- Sicherer Umgang mit den gängigen MS Office Programmen
- Zuverlässigkeit und in der Lage selbständig zu arbeiten
- Kommunikationssicherheit
- Hohe Leistungsbereitschaft und Teamfähigkeit

WIR BIETEN

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit attraktiven Rahmenbedingungen und Entwicklungsmöglichkeiten in einem stetig wachsenden Multidienstleister. Sie können eine strukturierte Einarbeitung, regelmäßige Weiterbildungen und eine geregelte Arbeitszeit, auch am Wochenende, erwarten. Sie profitieren von unserem attraktivem Vergütungsmodell und unserer betrieblichen Altersvorsorge und flachen Hierarchien.

BEWERBEN SIE SICH

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen!

[ONLINE BEWERBEN](#)



KONTAKT

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen ausschließlich per E-mail oder per Post an:

Asklepios Service Hotellerie GmbH
Betriebsstätte: München Gauting
Robert-Koch-Allee 2
82131 Gauting

Ansprechpartner: Maximilian Groß Position/Abteilung: Küchenleiter
E-Mail: ma.gross@asklepios.com
Internet: www.asklepios.com

NICHT DAS RICHTIGE?

Wir freuen uns auf Ihre Initiativbewerbung





teilen



tweet