



**Berufliche Herausforderung
in lebenswertem Umfeld**

Das Rehazentrum Oberharz Am Schwarzenbacher Teich in Clausthal-Zellerfeld, ein Haus der Deutschen Rentenversicherung Braunschweig-Hannover, ist eine Schwerpunktlinik für Psychosomatik und Onkologie und zugleich akademisches Lehrkrankenhaus der Medizinischen Hochschule Hannover mit insgesamt 280 Betten.

Die Klinik liegt im Harz, in reizvoller Umgebung mit hohem landschaftlichen und kulturellen Freizeitwert inmitten des Weltkulturerbes Oberharzer Wasserwirtschaft mit Nähe zu Braunschweig, Hannover und Göttingen.

Zum **01.10.2024** bzw. **nächstmöglichsten Termin danach** suchen wir einen

Küchenmeister (m/w/d)



Es handelt sich um eine unbefristete Vollzeitstelle mit einer tariflichen Wochenarbeitszeit von 39 Stunden.

Was machen wir?

Das Rehazentrum Oberharz ist spezialisiert auf die Rehabilitation von Patienten mit onkologischen Erkrankungen und mit psychosomatischen Krankheitsbildern. Ergänzend werden Erkrankungen des Herz-Kreislaufsystems und chronische Schmerzerkrankungen behandelt. Entsprechend dem Auftrag der Rehabilitation kommt berufsbezogenen Aspekten, im Sinne der medizinisch-beruflich orientierten Rehabilitation (MBOR), besondere Bedeutung zu.

Was bieten wir?

- Vergütung nach dem Tarifvertrag der Rentenversicherung (TV-TgDRV) in die **Entgeltgruppe 9b**
- Einen vielseitigen, interessanten und krisensicheren Arbeitsplatz in einem angenehmen und modernen Arbeitsumfeld und einem engagierten Team
- Gute Work-Life-Balance mit geregelten Arbeitszeiten
- Externe und interne Weiterbildungsmöglichkeiten
- Ein etabliertes und kostengünstiges Gesundheitsmanagement mit umfangreichen Sport- und Fitnessmöglichkeiten, auch für Lebenspartner
- Kostenlose Parkplätze auf dem großen hauseigenen Parkplatz
- Preisgünstiges Betriebsrestaurant mit täglich gesunden und frisch zubereiteten regionalen und saisonalen Speisen
- Einen Arbeitsplatz in schöner Umgebung
- 30 Tage Urlaub bei einer 5 Tage-Woche
- Sozialleistungen des öffentlichen Dienstes, wie zusätzlicher Altersversorgung bei der VBL
- Jahressonderzahlung

Was umfasst das Aufgabenspektrum?

- Führung, Einsatzplanung, Beratung und Anleitung der Köche und Küchenarbeiter
- Speiseplanung und sorgfältige Zubereitung, insbesondere mit frischen regionalen Produkten
- Bestellwesen, Warenwirtschaft und Kontrolle aller benötigten Lebensmittel
- Betreuung bei der betrieblichen Ausbildung von Nachwuchskräften der Klinik
- Planung und Bewirtung von Sonderveranstaltungen im Haus
- verantwortliche Überwachung und Kontrolle der Arbeitsführung gemäß HACCP-Richtlinien
- Leitung der hauseigenen Cafeteria

Was wünschen wir uns?

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum Küchenmeister oder Hotelbetriebswirt, wünschenswert wäre eine Weiterbildung zum diätetisch geschulten Koch
- Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern als Küchenchef oder Stellvertreter
- Sichere Kommunikationsfähigkeit im täglichen Patientenkontakt
- Ausbildereignungsprüfung zur Ausbildung von Köchen
- Ein hohes Maß an Flexibilität, Zuverlässigkeit, Motivation und Einsatzbereitschaft
- Sicherer Umgang mit der EDV insbesondere von Excel und Word

Geeignete schwerbehinderte Bewerber (m/w/d) werden nach Maßgabe des SGB IX bei gleicher Eignung und Befähigung bevorzugt berücksichtigt.

Fachliche Fragen beantwortet Ihnen gerne:

Herr Wolloscheck, ☎ 05323 712-8002

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte bis zum **20.07.2024**, gerne auch per E-Mail als **eine PDF-Datei**, an:

Rehazentrum Oberharz
Personalverwaltung
Schwarzenbacher Str. 19
38678 Clausthal- Zellerfeld

bewerbungen@rehazentrum-oberharz.de
Internet: www.rehazentrum-oberharz.de



Unser Imagefilm