

Zur Unterstützung unseres stark wachsenden Teams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt

Vollzeit; zunächst befristet für 1 Jahr

Die Vergütung erfolgt nach den Bestimmungen des NGG eine/n

Diätetisch geschulte Köchin / geschulter Koch (w/m/d)

Unser Angebot – das darfst Du von uns erwarten

Du hast eine positive Lebenseinstellung und gehst mit Passion, Herzblut sowie einer extragroßen Portion Spaß an die Dinge heran?

- Dann bist DU bei uns genau richtig!

Sei Teil eines bunt gemischten Teams, das offen und authentisch ist. Unser Anspruch ist, unseren Gästen eine qualitativ hochwertige Küche mit Inspiration und Kreativität zu präsentieren.

- Zukunftssicherer und verantwortungsvoller Arbeitsplatz im Unternehmen
- Geregelte Arbeitszeiten im Rahmen einer 5-Tage-Woche
- EDV gesteuerte Arbeitszeiterfassung
- Vermögenswirksame Leistungen
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Stellung und Reinigung der Arbeitskleidung

- Kostenlose Mahlzeiten
- Umfangreiche Weiterbildungsmöglichkeiten Intern und Extern
- Attraktive Mitarbeiterrabatte und –angebote
- Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM)
- Ein dynamisches, positives und wertschätzendes Umfeld mit anspruchsvollen und interessanten Aufgaben

Deine Aufgaben – darauf kannst Du Dich freuen

- Berechnung und Umsetzung von Diäten und Sonderkostformen in enger Zusammenarbeit mit dem Küchenteam
- Überwachung der exakten Deklaration und Umsetzung Überwachung der Richtlinien des Nährstoffgehaltes nach DGE und Diätverordnung
- Umgang mit EDV-gestütztem Menüauswahlsystem (Sanalogic)
- Umgang mit diversen
 Nährwertberechnungssystemen
- Einhaltung der Hygiene- und Lebensmittelvorschriften nach HACCP-Richtlinien

Dein Profil – damit überzeugst Du uns

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung zur Köchin / zum Koch mit der Zusatzqualifikation diätisch geschulte Köchin / Koch
- Bereitschaft zur gelegentlichen Arbeit an Wochenenden
- Teamfähigkeit, Kommunikationsfreude und empathische Fähigkeiten

Menschen mit Behinderungen sind uns willkommen und werden bei gleicher Eignung und Qualifikation bevorzugt.

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann richte deine aussagekräftige und vollständige Bewerbung bitte als komprimierte PDF-Datei per E-Mail an UKC-Bewerbung@uk-koeln.de

oder auf dem Postweg an:

Kontakt

Birgit Kaub Job-ID: ufcrk0b9

+49 221 478-87268 Bewerbungsfrist: keine Frist

Uniklinik Köln Catering GmbH,

Gleueler Str. 80

50931 Köln

Ihre Zukunft an der Uniklinik Köln

Arbeiten an der Uniklinik Köln und der Medizinischen Fakultät heißt die Zukunft mitzugestalten – die Zukunft der Medizin, der Patientinnen und Patienten und natürlich Ihre eigene Zukunft. Sie profitieren von über 60 Kliniken und Instituten sowie zahlreichen weiteren Abteilungen und Einrichtungen.

Die UK Catering GmbH ist ein hundertprozentiges Tochterunternehmen der Uniklinik Köln und hat knapp 150 Beschäftigte.

Im Rahmen des Cook & Chill Verfahrens werden täglich 1.500 Patienteninnen und Patienten der Uniklinik Köln mit einem abwechslungsreichen Speiseplan und zahlreichen Wahlmöglichkeiten versorgt.