



FnF Mannheim GmbH sucht Sie!

Stellvertretende*r KÜCHENLEITER*IN (M/W/D) für Catering und Gemeinschaftsverpflegung

Vollzeit | regelmäßige wöchentlichen Arbeitszeit von 39 Stunden

WAS ERWARTET SIE?

- Sie bereiten kalte und warme Speisen zu, koordinieren die Produktion und stellen die korrekte Verteilung der Speisen sicher
- Sie erstellen in Zusammenarbeit mit dem Küchenteam den Speiseplan
- Sie unterstützen beim Wareneinkauf mit Hilfe eines Warenwirtschaftssystems
- Sie unterstützen bei der Erstellung der Dienstpläne mit Hilfe eines Dienstplanprogramms
- Sie kommunizieren mit unseren Verteilerküchen und kontrollieren den Warenfluss
- Sie überwachen die Einhaltung der Arbeitsschutz- und Sicherheitsvorschriften
- Sie stellen die Hygiene unter Einhaltung der HACCP-Richtlinien sicher

WAS BIETEN WIR IHNEN?

- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem renommierten und sich weiterentwickelnden Betrieb
- Eine inklusive Arbeitsumgebung, in der jeder die Möglichkeit hat, sein Potenzial zu entfalten
- Eine langfristige Perspektive mit hoher Arbeitsplatzsicherheit
- Eine gründliche und individuelle Einarbeitung in einem motivierten Team
- Einen wohnortnahen Einsatz
- Geregelte und familienfreundliche Arbeitszeiten
- Mobil und nachhaltig? Das geht! Mit dem Jobticket als Deutschlandticket, das wir Ihnen anteilig bezahlen
- Vergütung entsprechend Lohn- und Gehaltstarifvertrag Hotel- und Gaststättengewerbe Baden-Württemberg
- Urlaubs und Weihnachtsgeld



WAS SOLLTEN SIE MITBRINGEN?

- Abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch (m/w/d) oder eine vergleichbare Qualifikation
- Einschlägige mehrjährige Berufserfahrung im Küchenbereich
- Kenntnisse in der Speisenplangestaltung und Leistungsbeurteilung
- Ausgeprägter und geschulter Geschmacks- und Geruchssinn
- Ausbilderschein wünschenswert
- Erfahrungen im Bereich der diätischen Kost wünschenswert
- Sie haben gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse (Sprachniveau mindestens B1)
- Sicherer Umgang mit dem PC und dem MS-Office-Paket
- Führerschein
- Sehr gute Kommunikationsfähigkeit sowie hohe Sozialkompetenz
- Strukturierte, selbstständige Denk- und Arbeitsweise sowie Führungsstärke
- Ausgeprägte Organisations- und Entscheidungsfähigkeit sowie Verantwortungsbereitschaft
- Hohes Engagement und intrinsische Motivation

WER WIR SIND

Die FnF GmbH ist eine Gesellschaft zur Förderung von leistungseingeschränkten Menschen und Langzeitarbeitslosen. Ziel ist die Integration in das reguläre Arbeitsleben. Wir betreiben derzeit sieben Kantinen und Mensen verteilt über das ganze Mannheimer Stadtgebiet. Zusätzlich zum Betrieb unseren Mensen und Kantinen sind wir seit Firmengründung im Jahr 1995 als Caterer in Mannheim und Umgebung tätig und beliefern jährlich ca. 3.500 Veranstaltungen von der kleinen Sitzungsbeurteilung bis zu Großveranstaltungen wie z.B. Tage der offenen Tür, Gewerkschaftsveranstaltungen oder Einweihungen. Seit mehr als 25 Jahren beschäftigen wir überwiegend Personen, die ansonsten auf dem Arbeitsmarkt nur geringe Chancen gehabt hätten. In dieser Zeit haben wir über 100 Menschen erfolgreich ausgebildet.



Wenn Sie Lust haben, Teil eines engagierten Teams zu werden, freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung inklusive Anschreiben, Lebenslauf, relevanten Arbeitszeugnissen sowie Gehaltsvorstellungen. Gemeinsam schaffen wir eine inklusive Arbeitsumgebung, in der jeder die Möglichkeit hat, sein Potenzial zu entfalten.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen lediglich an jobs@fnf-mannheim.de. Bewerbungen, die uns über andere Wege erreichen, können wir leider nicht berücksichtigen.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!