



Küchenchef:in (m/w/d)

Für die Leitung der Küche im Haus der Stille suchen wir ab sofort eine Küchenleitung (m/w/d) mit 40 Wochenstunden.

Wir suchen Dich:

Wir wünschen uns eine begeisterte Köchin/einen begeisterten Koch für die Verpflegung unserer Gäste und der Gemeinschaft im Haus der Stille, die uns mit vegetarischer Küche in all ihrer Vielfalt verwöhnen möchte.

Das Verarbeiten von Obst und Gemüse nach Saison aus unserem großen Garten und von gespendeten Lebensmitteln gehört zu unserem Selbstverständnis wie auch das Zusammenarbeiten von unterschiedlichen Menschen mit unterschiedlichen Talenten.

Aufgaben:

- Leitung der Küche
- Gestaltung/Zubereitung des kulinarischen vegetarischen Angebots (Vollpension)
- Selbstständiger regionaler und saisonaler Einkauf
- Herstellen von hauseigenen Marmeladen, Säften, Apfelessig und Brot
- Diätküche
- Mitarbeiterführung von hauptamtlichen und ehrenamtlichen Mitarbeiter:innen
- Erstellen des Dienst- und Urlaubsplans
- Lagerführung, Einhaltung der Hygienestandards
- Gemeinsame Kostenkalkulation mit der wirtschaftlichen Hausleitung
- Interesse an der Durchführung von Kursen im Haus der Stille (z. B. Brotbackkurs)

Wir erwarten Offenheit, Zuverlässigkeit und selbstständiges Arbeiten, Bereitschaft zu berufsbegleitender Fort- und Weiterbildung.

Wir bieten:

Eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit

Angenehmes Betriebsklima

Unbefristete Stelle

5 Tage Woche

Familienfreundliche Kernarbeitszeiten ca. 7.30 bis 13.30 Uhr

Gestaltungsmöglichkeit für die persönliche Lebensarbeitszeit

Bezahlung nach Vereinbarung und Qualifikation

Bei Interesse sende Deine Bewerbungsunterlagen samt Lebenslauf an:

Haus der Stille

z.H. Frau Natalie Kamper BA

Friedensplatz 1

8081 Heiligenkreuz am Waasen

natalie@haus-der-stille.at