



## Küchenleitung

Das Bildungsgut Schmochtitz Sankt Benno ist ein katholisches Bildungs- und Tagungshaus in Trägerschaft des Bistums Dresden-Meißen. Das ehemalige Rittergut verfügt in einem historischen Ensemble über 140 Betten in 80 Zimmern und 11 Ferienwohnungen und Apartments. Unter dem Leitsatz „Bildung, Begegnung, Besinnung“ lädt es Interessierte zu hauseigenen Seminaren und Tagesveranstaltungen sowie als Urlaubsgäste ein und bietet Externen an, Veranstaltungen im Haus durchzuführen.

Die Küchenleitung trifft im Rahmen des Qualitätsmanagements des Bildungsgutes in der Küche alle notwendigen Maßnahmen, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten. Sie sorgt für ein F&B-Angebot, das der im Unternehmensleitbild umrissenen Gästestruktur entspricht und sich ebenso an den im Budget festgelegten Essenskosten orientiert. Sie setzt Ressourcen optimal ein, achtet auf Nachhaltigkeit, sorgt für ein gutes Betriebsklima und führt den Bereich zu einem ausgezeichneten Betriebsergebnis.

### Ihr Beitrag

- fachliche und soziale Führung der Mitarbeitenden
- Vorgabe von Qualitätsstandards für die Aufgabenerledigung
- Planung und Koordination von Abläufen in der Küche
- Wareneinkauf und Kalkulation der Lebensmittel, Einkauf von Reinigungsmitteln, verantwortlich für Warenlagerung und Pflege
- Verantwortlich für Ablaufplanung bei Veranstaltungen, Erarbeitung von Menüvorschlägen für besondere Festveranstaltungen, Zubereitung von warmen und kalten Buffets, Angabe von Inhaltsstoffen
- komplette Kostenkalkulation für Veranstaltungen für den Bereich Bewirtung
- tägliche Zubereitung der Speisen, Mithilfe bei allen in der Küche anfallenden Arbeiten, auch Reinigungsarbeiten
- Sicherstellung des HACCP (Hygienemanagement und Gefahrenanalyse kritischer Lenkungspunkte)
- Erstellung, Umsetzung und Kontrolle eines betrieblichen Hygieneplanes
- Überwachung und Einhaltung von Gesundheits- und Arbeitsschutz sowie der Unfallverhütungsbestimmungen
- Teilnahme an Hauskonferenzen
- Durchführung der jährlichen Inventuren

### Was Sie dafür auszeichnet

- erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum Koch/Köchin
- amtliches Gesundheitszeugnis
- Ausbildereignung (AEVO) oder auch Meisterbrief
- mindestens 5 Jahre Berufserfahrung
- Kenntnisse über Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie
- ausgeprägtes Organisationstalent, vorausschauende Arbeitsweise, Belastbarkeit, Interesse an neuen Konzepten und stetiger Fortbildung
- ausgeprägte Fähigkeit zu Führungs- und Teamarbeit
- eine wertschätzende Grundhaltung, Freude an der Arbeit mit Menschen
- Identifikation mit den Aufgaben, Zielen und Werten der katholischen Einrichtung im Sinne der Grundordnung des kirchlichen Dienstes im Rahmen kirchlicher Arbeitsverhältnisse

### Wissenswertes

- Beschäftigungsumfang: 100 %
- Die Anstellung ist unbefristet.
- voraussichtlicher Arbeitsbeginn zum 01.01.2021

Schwerbehinderte Menschen werden bei gleicher Eignung bevorzugt berücksichtigt.

### Ihr Gewinn



Leitungsarbeit in einem erfahrenen und motivierten Team



hohe Eigenverantwortlichkeit und Gestaltungsspielraum



bedarfsorientierte Fortbildung



Vergütung, zusätzliche Altersversorgung und sonstige Sozialleistungen nach der Kirchlichen Dienstvertragsordnung des Bistums Dresden-Meißen

### Kontakt

Bewerbungen bis zum 10. November 2020, gern per E-Mail\* als PDF (möglichst eine Datei bis max. 5 MB) an:

Bischöfliches Ordinariat  
Abteilung Personalverwaltung  
Frau Schulz  
Käthe-Kollwitz-Ufer 84 | 01309 Dresden  
bewerbung@bddmei.de

### Vorabauskünfte

Rektor Sebastian Kieslich unter  
Telefon: 035935 22313  
sebastian.kieslich@bg-schmochtitz.de