



**Menschlich.
Kompetent.
Vielfältig.**

Unter diesem Motto begleitet die Oberland Werkstätten GmbH **Menschen mit Behinderungen** bei ihrer Teilhabe am Arbeitsleben. Als **gemeinnütziges Unternehmen** haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, die in den Menschen vorhandenen Potenziale personenzentriert zu **entdecken**, zu **entwickeln** und zu **fördern**. Zurzeit beschäftigen wir rund 800 Mitarbeitende, die sich auf unterschiedliche Betriebsstätten in den drei **Regionen Tölz, Weilheim und Miesbach** verteilen. Dort bieten wir vielfältige Arbeitsplätze in der **Holz- und Metallverarbeitung, Industriemontage, Logistik** und **Küche/Hauswirtschaft** sowie auf **firmenintegrierten Arbeitsplätzen** bei kooperierenden Firmen des allgemeinen Arbeitsmarkts.

Wir suchen für unser Betriebsrestaurant am Standort Miesbach zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen

Koch / Küchenmeister / Küchenchef (m/w/d) als Gruppenleitung (in Vollzeit)

Was sind Ihre Aufgaben?



- Begleitung und fachliche Anleitung von Menschen mit Behinderungen bei der Teilhabe im Arbeitsleben und bei der beruflichen Bildung in unserer Betriebsküche
- Gestaltung von Arbeitsabläufen im Kantinenbetrieb mit externen Gästen, bei der Essensausgabe und beim Beliefern von Betriebskunden unter Berücksichtigung der individuellen Fähigkeiten, Interessen und Lernmöglichkeiten von Menschen mit Behinderungen
- Zubereitung eines zeitgemäßen, täglichen Auswahlmenüs für unser Betriebskantine sowie unsere externen Kunden (ca. 400 Essen täglich)
- Umsetzung von Vorgaben unseres Qualitätsmanagement-Systems, von Kundenanforderungen und sämtlichen Hygiene-Vorschriften
- Bestellung, Vorratshaltung und Prüfung von Zutaten und Lebensmitteln nach Bestand, Verfallsdatum, Qualität und Unversehrtheit
- Zusammenarbeit im Team mit einer weiteren Gruppenleitung
- Aktive Beteiligung an der Informations- und Kommunikationskultur

Was bringen Sie mit?



- Eine positive, respektvolle Grundeinstellung zu Menschen mit Behinderungen
- Abgeschlossene Ausbildung als Küchenmeister/Küchenmeisterin, Koch/Köchin oder vergleichbar
- Berufserfahrung in einem modernen Kantinenbetrieb bzw. in einer Großküche als Küchenchef bzw. Küchenchefin
- Organisationstalent und Freude an der kollegialen Teamarbeit
- IT-Kenntnisse (MS Office) und Offenheit, sich in weitere IT-Anwendungen einzuarbeiten

Was können wir Ihnen bieten?



- Eine sinnstiftende Tätigkeit in einem verlässlichen mittelständischen Unternehmen der Behindertenhilfe in unbefristeter Festanstellung
- Familienfreundliche Arbeitszeiten (Tagschicht) verteilt auf fünf Tage (Montag bis Freitag)
- Eine sorgfältige Einarbeitung, Fortbildungs- und Supervisionsmöglichkeiten
- Wir arbeiten in Anlehnung an den Tarifvertrag Öffentlicher Dienst (TVÖD/VKA) mit einer Kernarbeitszeit von derzeit 39 Stunden/Woche
- Zusatzleistungen: Zuschuss zu Kinderbetreuungskosten und zu einer Krankenzusatzversicherung oder zur gesundheitlichen Prävention, günstige Lademöglichkeit für Elektrofahrzeuge, betriebliche Altersvorsorge
- Wenn Sie in die engere Auswahl gelangen, folgt eine eintägige Hospitation, deren Termin wir gemeinsam abstimmen. Die Hospitation dient als Grundlage zur weiteren Entscheidungsfindung für die Einladung zu einem Bewerbungsgespräch.

Auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen freuen wir uns.

Oberland Werkstätten GmbH – Region Miesbach
Lambert Wagner, Regionalleitung
E-Mail: bewerbung.miesbach@o-l-w.de

www.o-l-w.de

Anerkannte Stelle für Freiwilliges Soziales Jahr und Bundesfreiwilligendienst.