

Köchin / Koch (m/w/d)

STELLENPROFIL:

Einsatzbereich:	Rehabilitationsklinik Miriquidi
Anzahl der Stellen:	1
Dienstbeginn:	ab sofort bzw. nach Vereinbarung
Dauer der Anstellung:	Zielstellung unbefristet
Arbeitszeit:	Ziel 35 h
Qualifikation:	abgeschlossene Ausbildung zum Koch / zur Köchin, Teamfähigkeit, Flexibilität, gute Umgangsformen, ein gepflegtes Erscheinungsbild sowie eine positive Ausstrahlung
Tätigkeitsinhalt:	* Vor-, Zu- und Nachbereitung von warmen und kalten Speisen * bei Bedarf auf à la carte – Geschäfte * Menüservice * Erstellung / Begleitung von kaltem und warmen Büfettangeboten



UNTERNEHMENSPROFIL:

Die Rehabilitationsklinik hat ein orthopädisch-neurologisches Behandlungsprofil, sie verfügt über 260 Betten mit traditionell hoher Erfahrung auf dem Gebiet der Behandlung von Patienten mit Zustand nach Poliomyelitis, mit Morbus Bechterew, Skoliose, Myopathien aber auch allen weiteren orthopädischen Krankheitsbildern sowohl für Rehabilitationsverfahren der Deutschen Rentenversicherung und Krankenkassen als auch für Anschlussheilbehandlungen nach orthopädischen / unfallchirurgischen Operationen. Gleichzeitig verweilt jedes Jahr eine Vielzahl an selbstzahlenden Gästen im Hause. Diese sind im Rahmen von Gesundheitsaufenthalten oder indikationsspezifischen Angeboten vor Ort.

Die Rehabilitationsklinik Miriquidi ist der größte Unternehmensbereich der Kurgesellschaft in Thermalbad Wiesenbad. Die Gesellschaft prägt das Ortsbild und sieht ihre Aufgaben auch z.B. in der Betreibung des Thermalbades Therme Miriquidi, dem Thermal-Heilkräuter-Zentrum aber auch einem 4 ha großen Kurpark. Unter Würdigung der oftmals diskutierten Aspekte zur Nachhaltigkeit darf nicht unerwähnt bleiben, dass die Gesellschaft eine Wasserkraftanlage betreibt oder auch bereits über viele Jahre eine Industriebrache in Form des Kurparks renaturiert hat. Die Gesellschaft ist Mitglied der Umwelt- und Klimaallianz Sachsen und setzt insgesamt auf ein hohes Maß an ehrenamtlichem Engagement.

WIR BIETEN IHNEN:

- eine sehr gute Arbeitsatmosphäre im engagierten Team – wir legen großen Wert auf kollegiale Interaktion, gegenseitige Wertschätzung und Anerkennung
- familienfreundliche Arbeitszeiten
- Förderung individueller und hausspezifischer Weiterbildung
- Vergütung gemäß gültigem Haustarif incl. entsprechender Sozialleistungen (u. a. 30 Tage Jahresurlaub, Zuschläge, Sonderzahlungen, JobRad, Altersvorsorge, BGM u. dgl.)

Bewerbungen mit aussagefähigen Unterlagen (Anschreiben / Lebenslauf / Arbeitszeugnisse) erbitten wir ab sofort an die oben angegebene Adresse. Wir nehmen Ihre Bewerbung gern in elektronischer Form entgegen.

