

Unter dem Motto „Green & Social“ zählt die Weisser Rabe GmbH zu den größten Inklusions- und Beschäftigungsunternehmen in Bayern. Der Weiße Rabe betreut und qualifiziert Menschen mit Unterstützungsbedarf mit dem Ziel, sie gesellschaftlich wieder zu integrieren und ihnen neue berufliche Chancen zu eröffnen. Derzeit sind rund 350 Menschen in zehn Betrieben und Projekten beschäftigt. Unser GastroNomia ist das Betriebsrestaurant im Pater-Ruppert-Mayer-Haus der Caritas und bewirbt täglich ca. 400 Gäste mit warmen und kalten frischen Speisen. Darüber hinaus bieten wir Caterings in verschiedenen Größenordnungen an den Caritas-Standorten und vielen weiteren Kunden in München an.

Für unsere **Küche** in der Hirtenstraße suchen wir **einen Koch / Jungkoch (w/m/d)**

in Vollzeit zum nächstmöglichen Zeitpunkt.



Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige und vollständige Bewerbung unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen und des frühestmöglichen Eintrittstermins – bevorzugt per E-Mail an: gastronomia@weisser-rabe-gmbh.de

Weisser Rabe soziale Betriebe und Dienste GmbH,
GastroNomia c/o Caritas Verband, Hirtenstraße 4,
80335 München

Ein Unternehmen des Caritasverbandes der Erzdiözese München und Freising e.V.

Für fachliche Nachfragen erreichen Sie Herrn Scheffel und Herrn Doroba unter:

gastronomia@weisser-rabe-gmbh.de

Fahrtkosten für Bewerbungsgespräche können nicht von uns erstattet werden.

Bei uns gibt es immer was zu tun und dafür brauchen wir Sie.

Was haben wir zu bieten:

- Einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem sozialen Betrieb
- Ein aufgeschlossenes Team, das sich auf Ihre Unterstützung freut
- Vergütung auf Basis der Arbeitsrichtlinien des Caritasverbandes (AVR) mit betrieblicher Altersvorsorge, Beihilfe, Urlaubs- und Weihnachtsgeld und 30 Tage Urlaub (bei Vollzeit)
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Eine berufliche Perspektive in einem innovativen Unternehmen

Was sind Ihre Aufgaben?

- Vor- und Zubereitung von qualitativ hochwertigen Kalt- und Warmspeisen sowie termingerechte Küchenproduktion
- Mis-en-place (Vorbereitung des Arbeitsplatzes) und Nachbereitung
- Aktive Mitarbeit an Ausgabe und Kasse sowie aktiver Verkauf
- Mithilfe und Mitarbeit bei der Organisation eines reibungslosen Ablaufes in der Küche
- Unterstützung bei unseren Caterings: Zubereitung und Auslieferung
- Sie motivieren und leiten Mitarbeitende mit Unterstützungsbedarf in der Arbeit an
- Sie kümmern sich um das Bestellwesen und eine ordnungsgemäße Kassenführung
- Einhaltung der Hygienevorschriften nach HACCP

Worauf kommt es uns an?

- Berufsausbildung oder eine vergleichbare Qualifikation
- Berufserfahrung als Koch/Köchin
- Sie arbeiten gerne mit Menschen und sind ein Teamplayer
- Sie packen gerne an, auf Sie können wir uns verlassen
- Sinn für höchste Sauberkeit und Hygiene (HACCP)
- Freundliches Auftreten gegenüber Gästen und Kollegen
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Führerschein Klasse B