

## Stellvertretender Küchenleiter (m/w/d)

Die RWS Cateringservice GmbH ist ein inhabergeführtes mittelständisches Unternehmen in der Gemeinschaftsverpflegung von Kindertageseinrichtungen, Schulen, Senioreneinrichtungen, medizinischen Einrichtungen und Betriebsrestaurants sowie Kantinen. Sie sind von Kopf bis Fuß auf Ernährung eingestellt? Dann sind Sie bei uns genau richtig: ob im Küchenbetrieb und/oder in der administrativen Verwaltung und Leitung. Werden Sie Teil unseres Teams von rund 500 Kollegen in Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen, Berlin und Brandenburg.

<b>Gesellschaft</b>	RWS Cateringservice GmbH
<b>Arbeitsort</b>	Cottbus
<b>Anstellungsart</b>	Vollzeit
<b>Arbeitszeit</b>	40,00 h/Woche

Geregelte Arbeitszeiten, tolles Betriebsklima – unsere 700 Mitarbeiter wissen, warum sie gerne bei RWS Cateringservice GmbH arbeiten. An unserem Standort in Cottbus bewirten wir unsere Gäste im Seniorenheim täglich frisch mit ausgewogenen sowie altersgerechten Speisen.

Sie lieben Ihren Beruf und geben alles am Herd? Sie sind immer für Ihre Kollegen da? Dann sind Sie bei uns als Koch und stellvertretender Küchenchef (m/w/d) genau richtig!

### Ihre Aufgaben

- Sie unterstützen und vertreten den Küchenchef.
- Sie bestellen für die Verpflegung unserer Kunden unter Einhaltung des Budgets.
- Sie stellen eine stabile und erstklassigen Speisenqualität sicher.
- Sie sorgen für die Einhaltung aller für den Küchenbetrieb zutreffenden Verordnungen (Hygiene, Sicherheit, Arbeitsschutz, Qualitätsstandards).
- Sie sind ein Teamplayer und motivieren Ihre Kollegen.
- Sie erstellen in Vertretung die Dienstpläne und planen den Arbeitseinsatz.
- Sie sind persönlicher Ansprechpartner für unsere Kunden.

### Ihr Profil

### Ihr Ansprechpartner



### RWS Cateringservice GmbH

#### **Annett Schiffler**

Mitarbeiterin  
Personalbeschaffung/-marketing  
Gebäude 33, Am Alten Flughafen  
1  
04356 Leipzig

**Telefon:** 0341 9170-470

[E-Mail](#)

[www.rws-gruppe.de](http://www.rws-gruppe.de)

- Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin.
- Sie besitzen den Willen Verantwortung zu übernehmen und Mitarbeiter anzuleiten.
- Spaß im Umgang mit Kunden ist für Sie selbstverständlich.
- Sie arbeiten lösungsorientiert und entscheidungsfähig.
- Sie sind teamfähig und übernehmen gern eine Vorbildfunktion.

## Wir bieten Ihnen

- Einen unbefristeten Arbeitsvertrag und eine immer pünktliche Entlohnung.
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld ab einem Jahr Betriebszugehörigkeit.
- Familienfreundliche Arbeitszeiten (40 h/Woche, 5-Tage-Woche, 05.00 Uhr und 13.30 Uhr).
- Dienstpläne werden immer für 4 Wochen erstellt. Dabei wird Ihre persönliche Situation berücksichtigt.
- Dienstkleidung wird kostenfrei zur Verfügung gestellt.
- Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt.
- Kostenloser Wachmacher-Kaffee und -Tee sowie Wasser.
- Der Zusammenhalt ist uns wichtig, deswegen bieten wir gemeinsame Frühstücksrunden an.
- Beim Sommerfest, der Weihnachtsfeier oder den Firmenevents kommt der Spaß nicht zu kurz.
- Damit Sie bei uns im Team gut ankommen, nehmen wir uns die Zeit, Sie intensiv einzuarbeiten.
- Ihnen stehen Weiterbildungsmöglichkeiten in der firmeninternen Akademie zur Verfügung.

## So geht es weiter

Bewerben Sie sich einfach auf dieser Seite online oder per Email:

[bewerbung@rws-cateringservice.de](mailto:bewerbung@rws-cateringservice.de) .

Sie können uns auch direkt über WhatsApp unter 0151/15352101 kontaktieren. Haben Sie noch Fragen? Dann rufen Sie uns gern unter 0341/9170470 an. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!