



Die CEBONA Gruppe sind bundesweit agierende Dienstleistungsunternehmen mit ca. 2.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Bereich Facility Management. Schwerpunkt unserer Tätigkeit sind die Bereiche Catering, Unterhaltsreinigung und Medizintechnik.

Für unsere Betriebsstätte in Mönkeberg suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt in Vollzeit einen

## **Küchenleiter (m/w).**

### Ihre Aufgaben:

- Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs in der täglichen Produktion verschiedenster Speisen im gesamten Küchenbereich
- Einhaltung der HACCP-Richtlinien, der Qualitätsnormen sowie Arbeitssicherheitsvorschriften
- Verantwortlich für den Food-Einkauf sowie die ordnungsgemäße Lagerung
- Fachliche und disziplinarische Führung der Mitarbeiter
- Erstellung von Dienst- und Urlaubsplänen zur Personaleinsatzplanung
- Schulung und Motivation Ihres Teams
- Vorbereitung von personaladministrativen Tätigkeiten sowie Kommunikation mit der Zentrale
- Erstellung der Monatsabschlüsse

### Ihr Qualifikationsprofil:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch, idealerweise abgeschlossene Meisterprüfung oder betriebswirtschaftliche Weiterbildung
- mehrjährige Berufserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung sowie Führungserfahrung
- fundierte Kenntnisse der Lebensmittelgesetze, der Hygienerichtlinien und der Arbeitssicherheitsbestimmungen
- Erfahrung im Umgang mit Warenwirtschaftssystemen
- sicherer Umgang mit MS-Office-Anwendungen
- Kommunikationsfähigkeit sowie ausgeprägte Kunden-, Service- und Qualitätsorientierung

### Wir bieten Ihnen:

- einen verantwortungsvollen Aufgabenbereich in einem innovativen Dienstleistungsunternehmen
- Weiterbildungen, in denen Sie Ihre Kenntnisse erneuern und vertiefen können
- leistungsgerechte Vergütung

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an CEBONA GmbH, Jeannette Vogel, Franklinstr. 14, 10587 Berlin.

Oder per Email an [Jeannette.Vogel@cebona.de](mailto:Jeannette.Vogel@cebona.de).