

STELLENANZEIGE

2. KÖCHIN/KOCH

IN VOLLZEIT AB JANUAR 2025



Unser Anliegen ist, dass die Qualität der Speisenzubereitung sowie die Gemeinschaft mit unseren bis zu 140 Gästen Gottes Liebe zum Ausdruck bringt und unsere Verkündigung unterstreicht.

Wir verstehen diese Tätigkeit als Missionsarbeit, um indirekt die Verkündigung des Evangeliums zu ermöglichen. Über deine Verstärkung würden wir uns sehr freuen!

ZU DEINEN HAUPTAUFGABEN GEHÖREN

- > Planung und Zubereitung von Haupt- und Nachspeisen der klassischen sowie internationalen Küche
- > Einweisung und Betreuung von freiwilligen Helfern, Studenten und FSJlern
- > Sicherstellung der Einhaltung von Hygienevorschriften und Arbeitssicherheit
- > Vertretung der Küchenleitung als 2. Köchin/Koch (Teamkoordination und -anleitung, Menüplanung, Bestellungen, etc.)

WAS DU MITBRINGST

- > Eine persönliche Glaubensbeziehung zu Jesus Christus als Grundlage für die Identifikation mit den satzungsmäßigen Zielen und Werten des Bodenseehofs
- > Freude, in einem interkulturellen, christlichen Team zu arbeiten und in Gemeinschaft zu leben
- > Freude an der Zusammenarbeit mit jungen Menschen
- > Abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch (Berufserfahrung in einer Großküche ist von Vorteil)
- > Gute Englischkenntnisse
- > Schnelle Auffassungsgabe und Lernbereitschaft
- > Flexibilität bezüglich der Arbeitszeiten



WIR FREUEN UNS ÜBER DEINE BEWERBUNG!

Bitte sende deine Bewerbungsunterlagen bestehend aus

- > Motivationsschreiben
- > Lebenslauf mit Foto
- > Zeugnissen
- > und dem [Bodenseehof-Bewerbungsbogen](#)

an office@bodenseehof.de