

## Küchenleitung (m/w) für die Salvatorschule Kaisermühlen in 1220 Wien (Vollzeit, 40 Stunden)

### Ihre Aufgaben:

- operative Führung, Organisation des Küchenteams und des Ausgabebereichs
- Erstellung von ausgewogenen kindgerechten Speiseplänen
- wirtschaftliche Planung und Einhaltung der Unternehmensziele
- Einkauf und Planung der Waren (Inventur)
- Lagerverwaltung und Bestellwesen
- Erstellung der Dienstpläne und Tätigkeitspläne
- Sicherstellung der Qualität im Küchen- und Ausgabebereich
- Einhaltung der Qualitäts- und Hygienevorschriften
- leichte Cateringtätigkeiten für diverse Schulveranstaltungen

### Unsere Anforderungen:

- abgeschlossene Koch-/Köchinnenausbildung
- mehrjährige Berufserfahrung, idealerweise im Bereich der Betriebsgastronomie / Gemeinschaftsverpflegung
- Freude am Umgang mit Kindern
- Kontaktfreudigkeit und Einsatzbereitschaft
- gute Deutschkenntnisse
- gute Kenntnisse der Hygiene- und Qualitätsrichtlinien

Wir bieten Ihnen neben der Mitarbeit in einem kompetenten und engagierten Team, einen verantwortungsvollen Aufgabenbereich in einer renommierten Privatschule.

Gehalt: je nach Erfahrung und Vordienstzeiten, mindestens € 2.420,81 brutto pro Monat (gemäß Kollektivvertrag für konfessionelle Alten- und Pflegeheime, Erziehungs- und Bildungseinrichtungen Österreichs, inkl. € 140,00 freiwillige Leitungszulage)

Ihre Arbeitszeit auf Basis einer **40-Stunden-Woche** (Montag bis Freitag), bietet Ihnen die Möglichkeit eines Arbeitszeitmodells mit Einarbeitung der schulautonomen Tage und Ferien.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung (aktueller Lebenslauf mit Foto und Dienstzeugnissen) per E-Mail an

[verpflegung.vosoe@ordensgemeinschaften.at](mailto:verpflegung.vosoe@ordensgemeinschaften.at)