

Koch / Köchin (m/w/d) für die kulinarische Versorgung im Krankenhaus

Die pro Care Mitte GmbH am Krankenhaus St. Elisabeth und St. Barbara – Das sind wir:

Willkommen bei der pro Care Mitte GmbH! Wo gutes Essen auf die Gesundheit trifft, sind wir am Werk! Unser Team sorgt dafür, dass Patienten, Mitarbeitende und Besucher nicht nur satt, sondern auch glücklich werden. Wir stehen für Frische, Qualität und eine Prise Kreativität – und genau hier kommst du ins Spiel!

Lust, mit uns das kulinarische Wohl im Krankenhaus zu gestalten?

Dann bewirb dich jetzt und werde Teil unseres Teams!

Bei Fragen ist unsere Betriebsleiterin, Frau Kusche, unter 0345 213 -4721 oder sophia.kusche@procare.de erreichbar.

pro Care Mitte GmbH

Standort Krankenhaus St. Elisabeth & St. Barbara

Mauerstr. 5, 06110 Halle Saale

Mehr Infos zum Standort: <https://www.krankenhaus-halle-saale.de/>

Dein Rezept für Erfolg – Deine Aufgaben:

- + Du planst mit uns die Speisen und unterstützt bei der Warenbeschaffung – mit Liebe zum Detail und einem Blick für Qualität.
- + Du kochst und kontrollierst das Mittagsangebot für unsere Gäste und die Mitarbeitenden – gesund, lecker und mit Herz.
- + Du organisierst Buffets und Catering-Events – hier ist dein kreatives Können gefragt!
- + Du sorgst dafür, dass Lebensmittel und Betriebsmittel effizient genutzt werden – nachhaltiges Arbeiten liegt dir am Herzen.
- + Du setzt alle HACCP- und Qualitätsmanagement-Richtlinien um – Hygiene und Sorgfalt sind für dich selbstverständlich.
- + Du besuchst Schulungen und Weiterbildungen – weil Lernen nie aufhört.

Deine Zutaten – Das bringst du mit:

- + Idealerweise eine Ausbildung als Koch oder Köchin (m/w/d), aber auch Quereinsteiger mit Erfahrung in der Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung sind willkommen
- + Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit und eine saubere, organisierte Arbeitsweise.
- + Freundlichkeit und Herzlichkeit – denn wir arbeiten mit und für Menschen.
- + Ein gültiges Gesundheitszeugnis.

Unser Angebot – Das bekommst du serviert:

- + Ein krisensicherer Job mit Entwicklungsmöglichkeiten – perfekt für Küchenprofis und Quereinsteiger!
- + Planbare Arbeitszeiten meistens von Montag bis Freitag – so bleibt genug Raum für Freizeit und Familie.
- + Faire Vergütung, Urlaub nach den branchenüblichen Regelungen und Zuschläge für Sonn- und Feiertagsarbeit.
- + Gestellte Arbeitskleidung und Reinigung – du konzentrierst dich aufs Kochen, wir kümmern uns um den Rest.
- + Vergünstigtes Mittagessen für deine Pausenversorgung sowie ein Gesundheitsbonus.