



WERDE BETHANIER:IN

Wir suchen zum 01.08.2022 eine:n

Auszubildenden zum Fachmann für Systemgastronomie (w/m/d)

Wer wir sind:

Unser Haus der Schwerpunktversorgung zählt mit seinen vier internistischen Kliniken, den fünf chirurgischen Kliniken, der Gynäkologie, Labormedizin, Radiologie, Pädiatrie, der Anästhesie/operativen Intensivmedizin, den Lungen-, Darm-, Trauma-, Endoprothetik-, Perinatal- und Brustzentren, den angeschlossenen onkologischen und radiotherapeutischen Praxen und dem Institut für Pathologie, zu den größten Kliniken am Niederrhein. Das Krankenhaus hat sich durch die Stiftungsträgerschaft seine Eigenständigkeit und Unabhängigkeit bewahrt. Abseits von Konzernstrukturen pflegen wir mit den Patient:innen und Mitarbeiter:innen einen individuellen, persönlichen und wertschätzenden Umgang.

Deine Lerninhalte:

- Arbeitsablauf in der Systemgastronomie
- Annahme und Prüfung von Warenlieferungen im Hinblick auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden sowie Einleitung weiterer betriebsüblicher Maßnahmen
- Zubereitung und Anrichten einfacher Speisen unter Berücksichtigung der Rezeptur, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit
- Verhalten gegenüber Gästen von dem Empfang über die Betreuung bis hin zur Information über das Dienstleistungsangebot
- Bearbeitung von Reklamationen und Lösungsfindung
- Reinigung, Pflege und Herrichtung von Gasträumen
- Wirtschaftlicher Einsatz, Reinigung und Prüfung von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern

Das zeichnet dich aus:

- erfolgreich abgeschlossene Schulausbildung (mittlere Reife wünschenswert)
- großes Interesse an der serviceorientierten Gastronomie in Verbindung mit Engagement und Einsatzfreude
- sorgfältige und schnelle Arbeitsweise
- Teamfähigkeit sowie psychische und körperliche Belastbarkeit
- schnelle Auffassungsgabe, gutes Gedächtnis und Rechenfähigkeiten
- Organisationstalent, Genauigkeit und ein Blick für Fehler
- gute mündliche Kommunikationsfähigkeit

Unser Angebot:

- abwechslungsreiche und fundierte Ausbildung
- professionelles Team in Verbindung mit einer kollegialen Arbeitsatmosphäre und flachen Hierarchien
- Ausbildungsvergütung nach dem BAT-KF
- zusätzliche betriebliche Altersvorsorge
- Zahlung von vermögenswirksamen Leistungen (VL)
- Rabatte durch Mitarbeiterangebote Corporate Benefits

Kontaktmöglichkeit:

Falls du vorab noch Fragen klären möchtest, steht dir der Leiter der Küche Herr Stamm unter der Tel.: 02841 / 200 2567 gerne zur Verfügung und freut sich darauf, dich schon bald persönlich kennenzulernen

Du willst mehr über uns erfahren?

Besuchen Sie uns auf www.bethanien-moers.de oder vernetze dich mit uns auf unseren sozialen Kanälen.

Wir haben dein Interesse geweckt?

Wenn du dir vorstellen kannst, in unserem Krankenhaus tätig zu sein, in einer Region, die in unmittelbarer Nähe zur Landeshauptstadt Düsseldorf, zur Kulturregion Ruhrgebiet und am Tor zum Niederrhein liegt, dann sende deine Bewerbung bitte - gerne auch in elektronischer Form - an:

Stiftung Krankenhaus Bethanien
Personalwesen
Postfach 10 11 80
47401 Moers
karriere@bethanienmoers.de