

Selbstbestimmt und selbstständig das Leben meistern ist der gemeinsame Wunsch von uns Menschen. Als mitgliederstärkster Verein für Menschen mit Behinderung in Oberösterreich forcieren wir maßgeblich die Weiterentwicklung einer inklusiven und barrierefreien Gesellschaft.

Am **Fokus Mensch – Hof Schlüsselberg bei Grieskirchen** werden Menschen mit kognitiver und mehrfacher Behinderung in den Bereichen Arbeit und Wohnen bedürfnisorientiert in ein möglichst selbstbestimmtes Leben begleitet.

Ehestmöglich suchen wir für unsere Großküche

eine Köchin / einen Koch (m, w, d)

(30 bis 37 Std. / Woche; Montag bis Freitag)

Aufgabengebiet:

- Im Vordergrund des Aufgabenbereiches steht die fachliche und organisatorische Mitarbeit in unserer Großküche, in Kombination mit der Mitwirkung an der Begleitung und Förderung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit Behinderung
- tägliche Zubereitung des Mittagessens für etwa 75 bis 80 Personen (nach den Richtlinien der „gesunden Küche“ des Landes OÖ)
- Vorbereitungen für den einmal wöchentlich geöffneten „Schmankerlmarkt“ am Hof (Erzeugung und Vermarktung ländlicher Spezialitäten)
- Verantwortung für die Reinigung und Desinfektion der Arbeitsplätze (nach HACCP), die zum Bereich gehören
- Diese Aufgaben sind in Zusammenarbeit mit facheinschlägig ausgebildeten und erfahrenen Kolleginnen und Kollegen sowie mit Helferinnen und Helfern mit Behinderung zu erledigen
- Verlaufsdocumentation der Betreuungsarbeit der von uns begleiteten Menschen



Sie bringen für unser Team mit:

- Mehrjährige Berufserfahrung in diesem Bereich und Wissen um die Verantwortung, die mit diesem Auftrag verbunden ist
- Selbstständiges und genaues Arbeiten im Aufgabenbereich
- Eigeninitiative, Flexibilität und Teamorientierung
- Emphatischer und vorbildlicher Umgang mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit Behinderung
- Engagement, genaue und verlässliche Arbeitsweise
- Freundliches und sympathisches Auftreten
- Erfahrung bei der Zubereitung von abwechslungsreicher, gesunder Hausmannskost und regionalen Produkten (Fortbildung in Diätik)
- Kenntnisse in MS-Office

Sie finden bei uns:

- Ein angenehmes Arbeitsumfeld
- Möglichkeit zum selbstständigen Arbeiten in einem engagierten Team
- Umfangreiche Einschulung und Fortbildungsmöglichkeiten
- Zahlreiche attraktive Sozialleistungen (kostenloses, frisch gekochtes Essen nach den Kriterien der „Gesunden Küche“ des Landes OÖ, Gratisparkplatz, Betriebsausflüge, jährliche Weihnachtsfeier und Weihnachtsgeschenk, ...)
- Betriebliche Unterstützung bei der Ausbildung zur Behindertenfachkraft

Die **Entlohnung** erfolgt nach dem KV der SWÖ. Das Gehalt ist abhängig von der jeweiligen Ausbildung und der einschlägigen Berufserfahrung.

Verdienst bei 100 % brutto – noch **ohne** konkrete Vordienstzeitenanrechnung:

VWG 3 (Behindertenhelferin bzw. -helfer) bis VWG 6 (Köchin/Koch mit besonderer Qualifikation oder/und Fachsozialbetreuerin):

ab 2.240,60 € (VWG 3) bzw. ab 2.687,00 € (VWG 6) +

Vordienstzeitenanrechnung

Wir freuen uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung an die Einrichtungsleitung des
OÖZIV Fokus Mensch – Hof Schlüßlberg, Brandhof 1, 4707 Schlüßlberg,

schlussberg@fokusmensch.info

Infos über uns unter: www.fokusmensch.info

