



Wir verpflegen soziale Einrichtungen am **Heuchelhof** täglich mit frisch zubereiteten Mahlzeiten. Werden auch **Sie** Teil unseres tollen **Küchenteams** und verstärken unsere Versorgungszentrale im Campus Heuchelhof. Wir suchen Sie ab 01.09.2024 oder zum nächstmöglichen Zeitpunkt als



Koch (m/w/d)

in Vollzeit mit 39 Wochenstunden und in Teilzeit mit mind. 20 Wochenstunden

Ihre Aufgaben

- Sie bereiten Speisen für Schüler, Kinder, Jugendliche, Menschen mit Behinderung und Senioren zu.
- Sie sind in den alltäglichen Küchenbetrieb eingebunden. An Schultagen produzieren wir ca. 600 Mittagessen, an anderen Tagen ca. 180 Mittagessen.
- Sie arbeiten mit der Küchenleitung und dem Küchenteam vertrauensvoll und kooperativ zusammen.
- Sie helfen auch bei allen anfallenden Arbeiten in der Großküche mit.
- Sie sorgen für die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften an Ihrem Arbeitsplatz und kümmern sich um die Reinigung und Desinfektion des Arbeitsplatzes.

Der Arbeitseinsatz erfolgt nach Dienstplaneinteilung an den Arbeitstagen Montag bis Freitag und bis zu 2mal monatlich auch am Wochenende/Feiertag (je nach Schichtmodell). Die Dienstplaneinteilung erfolgt jeweils rechtzeitig. Die reguläre Arbeitszeit ist je nach Dienst von 6:00 Uhr bis 15:00 Uhr.

Ihre Vorteile

- Sie erwartet ein krisensicherer Arbeitsplatz bei einem großen kommunalen Arbeitgeber mit insgesamt über 3.000 Beschäftigten mit interessanten Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten für fachliche und soziale Kompetenzen.
- Sie erhalten besondere Leistungen. Diese beinhalten neben der tariflich geregelten Vergütung (abhängig von Ihrer Ausbildung) auch Sonderleistungen wie z. B. eine Jahressonderzahlung, eine betriebliche arbeitgeberfinanzierte Altersvorsorge und die Möglichkeit der Entgeltumwandlung.
- Weitere Arbeitgeberleistungen wie z. B. Fahrradleasing
- Eine gute ÖPNV-Anbindung, überdachte Fahrradstellplätze oder kostenlose Mitarbeiterparkplätze sind vorhanden.
- Sie arbeiten in einer Großküche, in der auf die Herkunft und die Qualität der verwendeten regionalen und saisonalen Lebensmittel großer Wert gelegt wird.
- Sie finden ein freundliches und aufgeschlossenes Team vor.
- Ihre Arbeitskleidung wird gestellt.

Wir freuen uns auf Ihre informative Bewerbung, die Sie bitte bis spätestens **05.06.2024** entweder per E-Mail als gegliedertes Dokument (pdf-Format) an uns richten oder gerne auch traditionell auf dem Postweg übersenden. Menschen mit einer Schwerbehinderung bevorzugen wir bei im Wesentlichen gleicher Eignung.

Ihre Fähigkeiten

- Sie haben die Ausbildung als Koch/Köchin erfolgreich abgeschlossen oder besitzen eine vergleichbare Qualifikation.
- Sie verfügen über Berufserfahrung im Produktionsbereich einer Großküche.
- Sie haben Freude am Kochen in einer Küche für die Zubereitung von Gemeinschaftsverpflegung.
- Sie besitzen eine gute körperliche Verfassung und Belastbarkeit (ständiges Stehen, häufiges Heben über 5 kg, gelegentliches Heben über 10 kg).
- Sie haben die Bereitschaft für Fort- und Weiterbildungen.
- Sie haben gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift.
- Sie besitzen die Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz.
- Sie arbeiten eigenverantwortlich, sind zuverlässig, teamfähig und bringen soziale Kompetenzen mit.