

KOCH / SOUS CHEF (M/W/D)

gesucht

DIE TRÄGERIN

Die gemeinnützige oXxymoron GmbH betreibt drei Kindertageseinrichtungen und ein Familien- und Bildungszentrum mit einem Familiencafé in Berlin-Friedrichshain.

Unsere hauseigene Küche, die sich in einer unserer Kitas befindet, beliefert unsere Einrichtungen täglich mit frischen Speisen.

Für das Küchenteam suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine:n Koch:in und Sous Chef (m/w/d)

DIE STELLE

- Stundenumfang: 35 Wochenstunden
- Vergütung: erfolgt nach Haustarif in Anlehnung an den TV-L
- Tätigkeitsbeginn: zum nächstmöglichen Zeitpunkt
- Das Einreichen eines erweiterten polizeilichen Führungszeugnisses ist erforderlich

KONTAKT

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung!

Friederike Memleb Personalmanagement
Mail: bewerb@oxxymoron.de
Tel.: 030 – 74 07 85 83
Web: www.oxxymoron.de

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

AUFGABEN

- (An-) Leiten des Küchenteams
- Stellvertretende Übernahme von Leitungsaufgaben in Abwesenheit der Bereichsleitung
- Zubereitung der täglichen Mittagsverpflegung für 250 Kinder und Mitarbeiter:innen
- Speiseplangestaltung nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten einer Kindertagesstätte sowie situations- und bedarfsorientierte Anpassung des Speisenplans
- Bedarfsermittlung benötigter Küchenmaterialien und Lebensmittel in Übereinstimmung mit dem Speiseplan und vorhandenen Vorräten
- Bestellvorgänge initiieren, betreuen und kontrollieren inkl. der Kommunikation mit Lieferanten
- Arbeiten nach HACCP Richtlinien sowie Einhalten und Dokumentieren eines Reinigungs- und Hygieneplans

IHR PROFIL

- Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch / zur Köchin
- Sie verfügen über mehrjährige Berufserfahrung, idealerweise in einer Gemeinschaftsverpflegung
- Sie sind sicher im Umgang mit Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten
- Sie arbeiten gerne im Team und haben eine gute Kommunikationsfähigkeit
- Sie sind freundlich und aufgeschlossen im Umgang mit Kindern
- Sie können sich gut selbst organisieren, stärken- und bedarfsorientiert delegieren und auf sich verändernde Anforderungen im Arbeitsalltag mit Gelassenheit reagieren

WIR BIETEN

- Geregelte Arbeitszeiten von Mo - Fr in einer Tageslichtküche
- Betriebsfeiern, Teamtage, regelmäßige After Work Treffen und Betriebsausflüge
- 30 Tage Jahresurlaub sowie eine Gratifikationszahlung am Jahresende
- Wählbare, bezuschusste Zusatzleistungen (nach der Probezeit), wie z.B. Massagen, ein zusätzliches Fortbildungsbudget, eine Urban-Sports-Club-Mitgliedschaft oder ein BVG-Firmenticket
- Sehr gute Entwicklungsmöglichkeiten u.a. durch Fort- und Weiterbildungen, gelebte Feedback-Kultur und Gestaltungsfreiheiten
- Wöchentliche Teamsitzungen
- Ermäßigtes, frisch zubereitetes Mittagessen aus saisonalen und regionalen Produkten wählbar
- Kostenfreie Obst- und Getränkeangebote für alle Mitarbeiter:innen
- Eine partizipative und kollegiale Unternehmenskultur, in der mehr als nur die Arbeitskraft der Mitarbeiter:innen zählt