

Die Jugendbildungsstätte St. Michaelturm sucht zum nächstmöglichen Zeitpunkt ein*e

Mitarbeiter*in (d/w/m) für die Küche

Der Beschäftigungsumfang beträgt 50%, das sind zzt. 19,5 Stunden/Woche.

Über uns:

Als Jugendbildungsstätte begrüßen wir Gruppen von max. 60 Kindern, Jugendliche und junge Erwachsene mit ihren Begleitpersonen. Unser Ziel ist es die Rahmenbedingungen für gute inhaltliche Arbeit sicherzustellen. Dazu gehören auch vier frisch zubereitete Mahlzeiten am Tag. Wir verabschieden eine langjährige Mitarbeiterin in den verdienten Ruhestand und suchen eine neue Unterstützung für die Küchenleitung.

Hast du erste Erfahrungen im Bereich Kinder-, Jugend- oder Familienfreizeiten und erinnerst dich an das Kribbeln im Bauch bei deiner ersten eigenen Freizeit oder Klassenfahrt? Diese Gefühle möchten wir bei unseren Gästen wecken.

Deine Aufgaben:

- Zubereitung abwechslungsreicher und gesunder Mahlzeiten für ca. 50-60 junge Gäste
- Mitwirkung bei der Aufstellung eines ausgewogenen und zielgruppengerechten Speiseplans
- Fachgerechtes Bestell- und Lagermanagement von Speisen und Nahrungsmitteln
- Umgang mit Müll bzw. dessen Entsorgung entsprechend des Mülltrennungskonzepts
- Mitarbeit bei allen in der Küche, Lager und Speiseraum erforderlichen Reinigungstätigkeiten
- Mitverantwortung für die Hygiene in der Küche und den angeschlossenen Lagerräumen unter Beachtung der aktuellen gesetzlichen Richtlinien und Vorgaben

Was wir uns wünschen:

- Ausbildung als Koch*Köchin, Hauswirtschafter*in oder einer vergleichbaren Qualifikation
- Idealerweise berufliche Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung
- Ideenreichtum in Bezug auf unsere Zielgruppe: Kinder, Jugendliche, junge Erwachsene
- Abwechslungsreiche Vermittlung gesunder Ernährung und Affinität zu vegetarischer Küche
- Einen freundlichen und wertschätzenden Umgang mit den Gästen der Jugendbildungsstätte
- Eine selbstständige, strukturierte Arbeitsweise, Zuverlässigkeit und die Bereitschaft zur geplanten Arbeit am Wochenende

Wir bieten Dir:

- Eine Vergütung nach KAVO, Eingruppierung nach Eignung
- Eine rasche Perspektive in eine unbefristete Anstellung
- zusätzlicher Altersversorgung über die KZVK, sowie Weihnachtsgeld und Leistungszulage
- 30 Tage Urlaub im Jahr und familienfreundliche Arbeitszeiten

Für Kinder und Jugendliche kochen ist für Dich eine Herzensangelegenheit? Dann wollen wir Dich kennenlernen. Bitte senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung per Mail an: manderfeld@michaelturm.de.

Für weitere Informationen steht die Geschäftsführerin Markus Manderfeld (02845 98469-72), sowie die Küchenleitung Sascha Binder (02845 6402) zur Verfügung.

Weitere Informationen und Eindrücke zum Arbeitsplatz: www.michaelturm.de