

Huckepack e.V.



Stellenangebot Koch (m/w/d) ab dem 01.08.2023

Das sind wir:

Der Huckepack e.V. wurde im Mai 1992 als eine Elterninitiative in Dresden gegründet und ist bis heute der größte Dresdner Trägerverein, der sich der Montessori-Pädagogik widmet. Als freier Träger der Jugendhilfe betreibt der Huckepack e.V. das Montessori-Kinderhaus und die Freie Montessorischule Huckepack.

Die Ernährung ist Teil des pädagogischen Kinderhauskonzepts und soll abwechslungsreich, vitaminreich und für Kinder gut bekömmlich sein.

Im Zuge unseres Schulerweiterungsbaus wird unsere seit 1993 bestehende hauseigene Küche aus dem Kinderhaus in unsere „Neue Mitte“ in eine frisch designte und mit den neusten Küchengeräten ausgestattete Küche umziehen, wofür wir Unterstützung suchen.

Das sind Sie und Ihre Befähigung:

- eine Person mit einer abgeschlossenen Berufsausbildung zum Koch (m/w/d) bestenfalls mit mehrjähriger Erfahrung in einer Küche
- eine diätetische Weiterbildung bzw. eine Ausbildung zum Diätassistent (m/w/d) ist von Vorteil, aber keine Bedingung
- ein Multitaskingtalent mit gepflegter Erscheinung, guter körperlicher Konstitution, sehr strukturierter Arbeitsweise, die ihre/seine Leidenschaft zum Beruf gemacht hat
- Ihre Stärken sind Sorgfalt, Genauigkeit, Durchhaltevermögen, Mathematik und wertschätzender Umgang

Ihre Tätigkeiten sind u.a.:

- Vor- und Zubereitung aller Speisen und deren Ausgabe
- Unterstützung bei der Erstellung eines abwechslungsreichen, kind- aber auch erwachsenengerechten Speiseplans für ca. 700 Portionen unter Berücksichtigung individueller Besonderheiten (Unverträglichkeiten, vegetarisch, vegan)
- Beschaffungswesen und Planung von Sonderveranstaltungen
- Verantwortung für Warenannahme, Warenprüfung, Warenlogistik und Lagerhaltung
- Bedienung des Warenwirtschaftsprogrammes
- Vertretung der Küchenleitung, z.B. Erstellung von Dienstplänen und Urlaubsplänen
- Nachbereitung der Speisenzubereitung
- Beachtung des HACCP-Konzeptes

Das erwartet Sie:

- eine vorerst auf 2 Jahre befristete kapazitätsorientierte Stelle, mit ca. 32 Vertragswochenstunden und 37 tatsächlichen Wochenstunden.
- 31 Tage Urlaub zzgl. 24.12. und 31.12. unter Hinzurechnung der Mehrstunden ergibt das ca. 60 freie Tage pro Jahr, die vorzugsweise in den Ferien genommen werden.
- eine geregelte 5-Tage-Woche von Montag bis Freitag mit täglichem Arbeitsbeginn um 6:30 Uhr
- unser Wunsch einer unbefristeten Zusammenarbeit
- sehr gute eingespieltes Küchenteam bestehend aus einer Küchenleitung, einer weiteren Beiköchin und drei Küchenhilfen, mit denen Sie täglich eng zusammenarbeiten
- ein Verwaltungsteam von 14 Mitarbeitenden und 1 Geschäftsführer

- Zusammenarbeit mit qualitativ hochwertigen Produkten und Lieferanten
- freundliche Pädagog:innen und wissbegierigen Schüler:innen
- Mitgestaltung der Eröffnung unserer „Neuen Mitte“ mit freundlichen, hellen Räumen und genug Arbeitsplatz
- eine faire und pünktliche Vergütung nach hausinternem Tarif
- Jahressonderzahlung in Abhängigkeit der Haushaltslage
- betriebliche Altersvorsorge und die Möglichkeit eines Sabbaticals
- Jobticket
- Mitsprache bei internen Prozessen
- gute Verkehrsanbindung sowohl mit dem Auto als auch mit ÖPNV
- ausreichend kostenfreie Parkplätze direkt an unseren Einrichtungen
- regelmäßige Gesundheitstage
- Dienstkleidung inklusive Reinigung

Informationen zum transparenten Bewerbungsprozess:

1. Sie reichen Ihre Bewerbungsmappe bitte im pdf-Format mit Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung unter personal@huckepack-ev.de ein. Die postalische Anschrift lautet

Freie Montessorischule Huckepack
Personal
Glashütter Straße 10
01309 Dresden

2. Frau Nickel, unsere Personalreferentin, wird Ihnen zeitnah eine Eingangsbestätigung schicken
3. Sollten Sie Fragen zur Stelle haben, kontaktieren Sie uns gern unter o.g. Mailadresse oder rufen Sie an unter 0351 – 4495139.
4. Mehr Informationen zu unserer Schule und zu unserem pädagogischen Konzept finden Sie unter: www.huckepack-ev.de.
5. Die Vorauswahl und das Erstgespräch finden zusammen mit der Küchenleiterin statt.
6. Bei den von unserer Seite gewünschten Hospitationen/Probearbeiten haben Sie die Möglichkeit des Austauschs mit dem Küchenteam.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

*Das Geschmackserlebnis unserer kleinen und großen
Essenteilnehmer:innen liegt in Ihrer Hand!*