

14. Oktober 2024

Stellenausschreibung

Köch*in als Springer*in in Kindertagesstätten

Die Arbeiterwohlfahrt Kreisverband Berlin Spree-Wuhle e. V. ist mit derzeit 325 Mitarbeiter*innen in 22 Einrichtungen ein modernes, offenes und sehr diverses Unternehmen und zählt zu den Spitzenverbänden der Freien Wohlfahrtspflege. Aufgrund unserer Geschichte und unseres gesellschaftspolitischen Selbstverständnisses verstehen wir uns als Wohlfahrtsverband mit besonderer Prägung.

Mit unserem zertifizierten Qualitätsmanagementsystem stellen wir eine gleichbleibende Qualität in allen Einrichtungen sicher.

Wir suchen ab sofort für unsere neun Kindertagesstätten eine*n Springer-Köch*in für die Bezirke Marzahn-Hellersdorf und Friedrichshain-Kreuzberg mit einer wöchentlichen Arbeitszeit von 30,00 Stunden. Das Besondere in unseren Kitas ist, dass die zubereiteten Speisen ausschließlich vegetarisch sind.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Wir bieten Ihnen:

- Vergütung nach TV AWO Berlin in der Entgeltgruppe 5,
- ein verantwortungsvolles und vielseitiges Aufgabengebiet,
- tarifliche Sonderzahlungen im Juli und November eines Jahres,
- 30 Jahresurlaubstage zzgl. 24. und 31.12. arbeitsfrei,
- flexible Arbeitszeitmodelle,
- Betriebliche Altersvorsorge nach Entfristung,
- Übernahme von Fortbildungskosten,
- Mitarbeiter*innen-Rabatte (corporate benefits),
- eine*n Paten*in als Ansprechpartner*in an Ihrer Seite,
- Partizipative Teamkultur.

Wir wünschen uns von Ihnen:

- zwingend erforderlich ist eine abgeschlossene Ausbildung als Köch*in/ Hauswirtschaftsleiter*in,
- Erfahrung in der Führung einer Küche einer Kindertagesstätte,
- gute Kenntnisse in der Ernährungsphysiologie,
- gute Kenntnisse der entsprechenden Gesetze und Verordnungen,
- Kenntnisse im selbständigen ökonomischen Planen und Haushalten,
- Grundkenntnisse im Umgang mit dem PC, insbesondere MS Office,
- Freude am Umgang mit Kindern,
- Fähigkeit und Bereitschaft zur Kommunikation,
- Kooperationsfähigkeit,
- Zuverlässigkeit,

- Einsatzbereitschaft,
- Konfliktfähigkeit,
- Teamfähigkeit,
- Flexibilität,
- Verantwortungsbewusstsein und Verbindlichkeit,
- hohe Belastbarkeit,
- gute Umgangsformen,
- Umsetzung des Qualitätsmanagementsystems und des Leitbildes der AWO.

Das Aufgabengebiet umfasst u. a. folgende Tätigkeiten:

- Aufbau/ Organisation des Küchenbereichs in einer neu eröffneten Kita,
- Planung, Organisation und Zubereitung der Mahlzeiten unter div. Gesichtspunkten (z. B. HACCP-Konzept, Nahrungsmittelunverträglichkeiten etc.),
- Bestellung der Lebensmittel,
- Erstellung der Speisepläne,
- Durchführung der Lebensmittelkontrollen,
- Reinigung von Küche, Geschirr und Gerätschaften,
- Mitarbeit im AWO-Qualitätsmanagement.

Sie möchten unser Team verstärken?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Bitte senden Sie aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail (Anhänge bitte nur im PDF-Format) an bewerbung@awo-spree-wuhle.de oder per Post an AWO Kreisverband Berlin Spree-Wuhle e. V., Personalabteilung, Rigaer Straße 55b in 10247 Berlin.

In unserem Kreisverband werden Mitarbeiter*innen aller Nationalitäten und unabhängig von Alter, Geschlecht, Religion, Herkunft oder sexueller Orientierung beschäftigt. Bewerbungen von schwerbehinderten Bewerber*innen werden ausdrücklich begrüßt und bei gleicher Eignung besonders berücksichtigt.

Die Verarbeitung der personenbezogenen Daten erfolgt gemäß § 5 und 6 der EU-DSGVO nur zur Bearbeitung der Bewerbung und für Zwecke, die sich durch eine mögliche zukünftige Beschäftigung bei der AWO Kreisverband Berlin Spree-Wuhle e. V. ergeben.

Sollte es nicht zu einer Einstellung kommen, werden die Daten nach sechs Monaten datenschutzkonform gelöscht. Weitere Informationen finden Sie unter <https://www.awo-spree-wuhle.de/datenschutzerklaerung/>.

H. Langkau
H. Langkau
Geschäftsführer

