

Beikoch/Jungkoch/Koch (m/w/d)

16 Stunden/Woche (zukünftig 34 Stunden/Woche möglich)

Die Schulküche der Freien Waldorfschule Hildesheim zeichnet sich durch ihr vollwertiges Bio, Demeter und regionales Speisenangebot aus. Uns sind frische und ehrliche Produkte wichtig.

Wir kochen täglich für ca. 130 Gäste, darunter unsere Schulkinder, Lehrer*innen und externe Kindergärten. Wenn Ihnen unsere kulinarischen Werte ebenso wichtig sind, suchen wir Sie zum schnellstmöglichen Zeitpunkt für unser Küchenteam.

Sie arbeiten unter der Leitung unseres Küchenleiters und gestalten mit ihm den Küchen- und Cafeteriabetrieb.

Ihre Aufgaben und Verantwortlichkeiten:

- Verantwortung für die Zubereitung von kalten und warmen Speisen aller Art nach ernährungswissenschaftlichen, hygienischen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten sowie unter Einhaltung der Rezepturen
- Einhaltung der Lebensmittelvorschriften und die Verantwortung für Ordnung und Sauberkeit im gesamten Küchenbereich
- Vertretung des Küchenleiters im Falle von Abwesenheiten
- Bereitschaft zur Samstagsarbeit an Schulfesten (ca. 2-3 mal im Jahr)
- Mitarbeit bei der Essensausgabe und in der Cafeteria

Das bringen Sie mit:

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder ähnliche Qualifikation
- Hohe Qualitätsorientierung und Zuverlässigkeit
- Berufserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung ist von Vorteil

Wir bieten Ihnen:

- Attraktive Arbeitszeiten
- 30 Tage Urlaub und zusätzlich einen Teil der Schulferien frei dank Stundenausgleich
- Dienstrad-Leasing
- Tolle Arbeitsatmosphäre mit direktem Feedback
- Raum für eigene Ideen
- Flache Hierarchien
- Reinigung der Arbeitskleidung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Ihr Ansprechpartner:

Manuel Ahting

Telefon: 05121 9362-23

m.ahting@waldorfschule-hildesheim.de

