

Die Freie Schule Köln sucht Sie als

Küchenleiter*in für die Schulküche in Teilzeit

Die **Freie Schule Köln** ist eine staatlich anerkannte Gesamtschule der Sekundarstufe I in freier Trägerschaft im Kölner Agnesviertel. In kleinen Klassen und Lerngruppen mit einem günstigen Schüler-Lehrer-Verhältnis wird hier das Eingehen auf jedes Kind und eine individuelle Förderung ermöglicht. Das Miteinander, die Teamarbeit und die Freude an der eigenen Leistung und Kreativität sind uns ebenso wichtig wie ein demokratisches Miteinander und der respektvolle Umgang untereinander.

Für täglich 140 Frühstücke und Mittagessen während der Schulzeiten und zu festen Zeiten sorgt unser Küchenteam in der eigenen Schulküche. Die Zubereitung der Gerichte erfolgt vor Ort. Es werden überwiegend regionale und saisonale Lebensmittel vor Ort verarbeitet und frisch angeboten. Zum Frühstück gibt es ein reichhaltiges Büfett und mittags ein frisches Mittagessen mit Salat und Nachtisch. Dazu gibt es Wasser, Tee und ab Klasse 8 Kaffee zu trinken. Wir bieten jeden Tag auch ein vegetarisches Mittagessen an, auf Wunsch auch vegan oder glutenfrei. Mittwochs kocht das Kochprojekt. Unter fachkundiger Anleitung sind die Schüler*innen dafür verantwortlich, dass 140 Mahlzeiten pünktlich auf den Tisch kommen. Während der Ferien ist die Schulküche geschlossen.

Für unsere Schulküche suchen wir baldmöglichst eine*n

Küchenleiter*in mit Erfahrung für 27 Std. Stelle (67,79%)

Aufgaben:

- Arbeitsplanung und Organisation für die wöchentliche Zusammenstellung der Speisepläne
- Bestellung aller Lebensmittel bei unseren Lieferanten innerhalb des Budgets
- Zubereitung der Gerichte. Es sollen überwiegend regionale und saisonale Lebensmittel vor Ort verarbeitet und frisch angeboten werden
- Qualitätskontrolle der gelieferten Waren und Lagerverwaltung, stetige Kontrolle des Warenbestands im Rahmen der Speisenherstellung
- Überwachen der Verfallsdaten Aussortieren/Beseitigen von verdorbener Ware
- Verantwortung für die notwendigen Hygienemaßnahmen und Sauberkeit sowie deren Umsetzung gesetzlicher Vorschriften (Rückstellproben, Kontrollen nach HACCP)
- Unterstützung bei der Speiseausgabe
- Planung der Arbeitszeiten mit den beiden Küchenkräften im Zusammenhang mit dem Schuljahresplan

Die Arbeitszeiten liegen in der Schulzeit. Der Urlaubsanspruch von 30 Tagen kann nur während der Schulferien genommen werden. Da unsere Schule aber aufgrund der Ferien und beweglichen Feiertage insgesamt ca. 13 Wochen im Jahr keine Schulküche in Betrieb hat, liegen die tatsächlich zu leistenden Arbeitsstunden 2 Stunden höher pro Woche als die vertraglich festgesetzten 27 Stunden. Nachdem der Urlaubsanspruch von 30 Tagen aufgebraucht ist, werden die wöchentlich erarbeiteten „Überstunden“ abgebaut.

Das erwarten wir:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch*Köchin
- Erfahrung in der Leitung einer (Schul-) Küche oder Mensa vergleichbarer Größenordnung mit Angabe von Referenzen

- Fachwissen
- Organisations- und Planungsfähigkeit
- Innovationsfähigkeit
- Physische Belastbarkeit
- Ergebnisorientierung / Leistungsmotivation
- Freundlicher Umgang und Zuverlässigkeit
- Gute Deutschkenntnisse und gute kommunikative Fähigkeiten
- Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (Gesundheitszeugnis), Nachweis einer gültigen Masernimpfung
- Erweitertes polizeiliches Führungszeugnis
-

Das erwartet Sie:

- Komplette ausgestattete kleine Schulküche mit allem benötigten Zubehör und neuer Spülstraße
- Verantwortliche Tätigkeit in einem kleinen Team und Zugehörigkeit zu einem kollegialen Miteinander mit angenehmen Arbeitsklima
- Bezahlung nach TVL E6, Stufe (je nach Berufserfahrung)
- Familienfreundliche und gut planbare Arbeitszeiten durch einen stark strukturierten Tagesablauf

Für Rückfragen steht Ihnen unsere Sekretärin Frau Canjé unter 0221 88 88 210 zur Verfügung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns über Ihre Bewerbung **bis zum 31.10.2024** an: info@freie-schule-koeln.de