

Stellenausschreibung Küchenpersonal

Die Freie Waldorfschule Werder ist eine voll ausgebaute, einzügige Waldorfschule mit angeschlossenem Kindergarten in Werder (Havel). In unserer neu gebauten Mensa werden täglich etwa 300 vegetarische Mahlzeiten frisch zubereitet werden. Es werden nur Lebensmittel aus biologisch-dynamischem Anbau verarbeitet – wir legen Wert auf eine gesunde und schmackhafte Küche, die ohne künstliche Zusätze und Geschmacksverstärker auskommt.

Zur Vervollständigung unseres Küchenteams suchen wir:

Küchenhelfer/in (m/w/d) in Teilzeit

Sie bringen folgendes mit:

- eine solide Ausbildung als Koch/Köchin
- Berufserfahrung
- Freude am Beruf
- Ernährungswissenschaftliches Interesse
- Ideen, die Sie umsetzen möchten
- Begeisterung an neuen Wegen in der Gemeinschaftsverpflegung

Ihre Aufgaben:

- Sie bestellen und kontrollieren die zu verarbeitenden Lebensmittel
- Sie sorgen für die fachgerechte Lagerung der Lebensmittel
- Sie überwachen die Einhaltung und Sicherung der Hygiene- und Qualitätsstandards sowie der gesetzlichen Bestimmungen.
- Sie sind verantwortlich für die strukturierte Leitung, die Koordination sowie die Kontrolle der operativen Küchenprozesse.
- Sie verantworten die effiziente Personaleinsatzplanung sowie die Anweisung und Motivation der Mitarbeiter.
- Sie gestalten den Speiseplan/das Speiseangebot und verantworten die Zubereitung von Speisen aus regionalen Produkten unter Berücksichtigung saisonaler sowie wirtschaftlicher Gesichtspunkte

Wir bieten:

- ein freundliches Arbeitsumfeld
- flache Hierarchien
- eine kollegiale und wertschätzende Zusammenarbeit
- feste Familienfreundliche Arbeitszeiten, i. d. R. von Montag bis Freitag
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- leistungsgerechte Vergütung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wenn Sie gerne mit Kindern und Erwachsenen umgehen und Lust haben die Verantwortung für die tägliche Versorgung der Schulgemeinschaft zu übernehmen, freuen wir uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung an: bewerbung@waldorfschule-werder.de