

## **Küchenleitung (m/w/d) in Vollzeit oder Teilzeit**

Wir sind eine internationale Bildungsstätte für Kinder, Jugendliche und Erwachsene mit deutsch-polnischem Schwerpunkt. Mit 80 Betten, 10 Seminarräumen und einem Veranstaltungssaal für 200 Personen heißen wir ganzjährig eine Vielzahl an unterschiedlichsten Gästen willkommen. Ob bei deutsch-polnischen Schülerprojekten, Fachtagungen, Weiterbildungsveranstaltungen, Vereinsfeiern oder Jubiläumsfestlichkeiten – zu allen Anlässen ist uns eine gesunde, frische und leckere Küche wichtig. Trebnitz liegt an der Bahnstrecke RB26, die Berlin-Ostkreuz mit Trebnitz im Zweistundentakt verbindet.

- Sie arbeiten gern mit Menschen und für Menschen?
- Die Zubereitung von Speisen ist für Sie eine Herzensangelegenheit?
- Sie haben Lust auf eine lebendige und vielfältige Arbeitsumgebung?

### **Dann suchen wir Sie als**

#### **Küchenleitung (m/w/d) in Voll- oder Teilzeit**

für unsere Bildungsstätte Schloß Trebnitz e.V.

#### **Das sind Ihre Aufgaben:**

- Sie erstellen und optimieren die Arbeitsabläufe und sorgen so für einen reibungslosen Ablauf in der Küche, Spülküche und bei der Essensausgabe
- Sie führen und leiten das Küchenteam an, dazu gehören u.a. die Dienstplanung sowie die Durchführung von regelmäßigen Teammeetings
- Sie sorgen für ein gutes Betriebsklima und stellen eine freundliche und wertschätzende Kommunikation unseren Gästen gegenüber sicher
- Sie sind zuständig für die Erstellung des Speiseplans und sorgen damit für ein kulinarisches Angebot, das unserer Gästestruktur entspricht und sich am Budget orientiert
- Sie erstellen Rezepturen und Kalkulationen und sind für das Bestellwesen, den Wareneinkauf, den Wareneinsatz und die Lagerhaltung zuständig
- Sie sorgen für die Einhaltung der HACCP-Richtlinien und die Erstellung und Durchführung eines Hygienekonzeptes
- Sie erkennen Trainings- und Schulungsbedarf und leiten die entsprechenden Schritte ein

#### **Das wünschen wir uns von Ihnen:**

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin / Koch oder Hauswirtschafter/in
- (Erste) Berufserfahrung in leitender Position und der Mitarbeit in einer Produktionsküche
- Sie haben Spaß an der Arbeit und Freude daran, unsere Gäste glücklich zu machen
- Sie sind flexibel, engagiert und zuverlässig
- Sie möchten Ihre Erfahrungen gerne an das Team weitergeben
- Sie besitzen ein hohes Maß an Kunden-, Service- und Qualitätsorientierung

**Darauf dürfen Sie sich freuen:**

- Einen krisensicheren Arbeitsplatz in einem sinnstiftenden Unternehmen
- Geregelte und planbare Arbeitszeiten im Schichtdienst zwischen 07:00 und 21:00 Uhr
- Ein motiviertes Team mit kollegialem Arbeitsklima und großem Zusammenhalt
- Einen verantwortungsvollen und abwechslungsreichen Aufgabenbereich
- Diverse Möglichkeiten für Ihre ganz persönliche Fort- und Weiterbildung
- Eine angemessene Bezahlung

**Kontakt:**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte melden Sie sich telefonisch oder per E-Mail bei Antje Felix: 033477-51914 oder [felix@schloss-trebnitz.de](mailto:felix@schloss-trebnitz.de)