

## **Stellenbeschreibung**

### **Köchin/Koch im Frankfurter Schullandheim Wegscheide in Bad Orb**

Wir suchen ab 01.03.2015 für ein unbefristetes Arbeitsverhältnis eine Köchin / Koch in der Gemeinschaftsverpflegung unseres Schullandheims mit ca. 900 Betten.

#### **Qualifikation:**

Abgeschlossene Ausbildung zur Köchin/Koch mit mehrjähriger Erfahrung, zur Führung unserer Küche

#### **Aufgabenbereiche** sind:

1. Speiseplangestaltung
2. Lebensmitteleinkauf, Wareneingangskontrolle und Vorratshaltung
3. HACCP und Lebensmittelhygiene, tägliche Kontrollen und Aufzeichnungen von Temperatur und Lagerung der jeweiligen Lebensmittel.
4. Speiserückstellproben (als Sicherheit für die Küche bei ernährungsbedingten Erkrankungen oder Infekten)  
Führen von Reinigungs- und Desinfektionsplänen für Küche, Trockenlager, Geräte, Arbeitsflächen, Fett und Dunstabzugshauben, Kühl und Gefrierhäuser.
5. Gute Warenpflege und wirtschaftlicher Einsatz der Produkte
6. Durchführung der Einkaufs – sowie der Lagerplanung
7. Übernahme der Küchenorganisation und der Personaleinsatzplanung
8. Angemessene Vorratshaltung im Hinblick auf Frische
9. Einhaltung separater Lagerorte für:  
Obst und Gemüse  
Milchprodukte  
Fleischprodukte  
Zubereitete und nicht zubereitete Speisen und Lebensmittel  
Tiefkühlprodukte

#### **Aufgaben** im Einzelnen:

- Fachlich sicher, versiert, außer TK auch mit frischen Produkten zu kochen.
- Verwendung saisonaler Produkte (Obst und Gemüse)
- Bereitschaft und Flexibilität der Speisezubereitung abwechslungsreich zu gestalten.
- Schonende Garverfahren, fettreduziert, vitaminreich anzuwenden
- Erfahrung in der Erstellung abwechslungsreichen und ausgewogenen Menüplänen, auch unter der Berücksichtigung verschiedenster Lebensmittelunverträglichkeiten.
- Darüber hinaus umfangreiche theoretische und praktische Kenntnisse in der Kinderernährung.
- Beobachtung des Zulieferangebotes (Konditionen, Preise und Lieferbedingungen)

#### **Wir erwarten** von Ihnen:

Freude am kochen einer zeitgemäßen innovativen Speisekarte überwiegend für Kinder.

Positive Einstellung im Umgang mit Kindern.

Fähigkeit zur ständigen und umfassenden eigenen Fortbildung.

Die Fähigkeit, sich im Team zu integrieren, es zu bereichern und sich auf das Trägerleitbild einzustellen.

Einsatzfähigkeit und Bereitschaft auch an Wochenenden oder Großveranstaltungen während der Saison.

Einteilung, Anleitung der Mitarbeiterinnen ( etwa Küchenhilfspersonal )

Hilfe bei der Einhaltung eines guten Betriebsklimas.

Mithilfe bei der Einhaltung der Unfallverhütungsmaßnahmen.

Umgang mit dem PC und den Onlinebestellsystemen der Zulieferindustrie.

PKW Führerschein

**Wir bieten:**

Kochstelle mit 30 Tagen Urlaub.

Entgelt nach TVÖD.

Dienstwohnung auf dem Gelände (optional).

Mailen Sie Ihre **Bewerbung** an: [bewerbung@wepscheide.org](mailto:bewerbung@wepscheide.org)

bzw. per Post an:  
Stiftung Frankfurter Schullandheim Wepscheide  
Kurt-Schumacher-Str. 41  
60311 Frankfurt/M.

(Für Rücksendung der Unterlagen frankierten und adressierten Rückumschlag beilegen.)