

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n **Koch/Köchin** (m/w/d) für **Gemeinschaftsverpflegung mit festen Arbeitszeiten**

Wir suchen Verstärkung für unser Küchenteam!

Wenn Sie Freude am Kochen haben, einen strukturierten Arbeitsalltag schätzen und in einem wertschätzenden Umfeld arbeiten möchten, sind Sie bei uns genau richtig.

Ihre Aufgaben:

- Zubereitung von abwechslungsreichen Speisen für die Gemeinschaftsverpflegung (kein à la carte)
- Mitgestaltung und Umsetzung von Menüplänen
- Sicherstellung von Qualität, Hygiene und Frische
- Freundlicher und kommunikativer Austausch mit unseren Gästen

Das bieten wir Ihnen:

- **Feste Arbeitszeiten** zwischen 7:00 und 20:00 Uhr
- **Keine à la carte Küche** – planbare Abläufe in der Gemeinschaftsverpflegung
- **Gerechte Verteilung von Wochenenddiensten** mit klaren Regelungen
- **Flache Hierarchien** und kurze Entscheidungswege
- Ein motiviertes Team, in dem Zusammenarbeit und Wertschätzung großgeschrieben werden
- Einen sicheren Arbeitsplatz mit fairer Vergütung
- Deutschlandticket (bezuschusst durch Arbeitgeber)
- 30 Tage Urlaub/Jahr; zzgl. Heiligabend, Silvester und Rosenmontag

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin oder vergleichbare Erfahrung
- Freude am Arbeiten im Team und im direkten Kontakt mit Gästen
- Verantwortungsbewusstsein, Organisationstalent und Blick für Qualität
- Selbstständige und zuverlässige Arbeitsweise mit guten Deutschkenntnissen

Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Bewerbungen (mit Arbeitszeugnissen) bitte an:

Hele Kremer (Verwaltungsleitung)

 bewerbung@jugendakademie.de

 02227 / 90 90 2-13

Rückfragen zum Aufgabenfeld gern an:

Jörg Kaster (Leitender Koch)

 kaster@jugendakademie.de

 02227 / 90 90 2-33