

Wir suchen ab sofort eine Küchenleitung (Vollzeit)

Wir sind der Alte Feuerwache e.V., ein sozialer Verein und freier Träger der Jugendhilfe. Unter dem Motto „Vielfalt leben – gemeinsam gestalten“ betreiben wir Jugendgästehäuser sowie Jugendbildungs-, Kultur- und Sozialarbeit. Wir bieten Hilfe zur Erziehung und berufliche Orientierung sowie Stadtteilarbeit an. Nähere Infos finden Sie unter www.alte-feuerwache.de

Wir suchen eine Küchenleitung für unser Tagungshaus Alte Feuerwache in der Axel-Springer-Str. 40-41, 10969 Berlin. Unsere Übernachtungsgäste und Tagesgäste sind Jugend- und Erwachsenengruppen aus aller Welt. Das Tagungshaus verfügt über 72 Betten und vermietet zusätzlich Seminarräume an Tagesgruppen. Unsere Gäste sollen sich bei uns rundum wohl fühlen. Dabei spielt ein frisches, gesundes, leckeres und auch mal originelles Essen eine große Rolle. Die Küche bietet alle Mahlzeiten sowie Seminarversorgung an. Geplant sind die Entwicklung einer Hof-Gastronomie im Biergartencharakter für die Sommermonate und eine erhöhte Auslastung der Küche durch Verkauf an ein bis mehrere externe Kunden.

Ihre Aufgaben:

- Sicherstellung von täglich frischen, gesunden und qualitativ hochwertigen Mahlzeiten
- Leitung des Küchenpersonals incl. Einarbeitung, Entwicklung und Dienstplanerstellung
- Anleiten von Auszubildenden und Praktikant*innen
- Erstellen von Menüs und Speiseplänen unter Berücksichtigung der Gastgruppen
- Qualitätskontrolle und Weiterentwicklung des gastronomischen Angebots
- Kontrolle, Entwicklung der Küche im Ganzen und der Speisenbereitstellung
- Zusammenarbeit mit anderen Bereichen im Träger
- Kalkulation und Preisgestaltung
- Bestellwesen, Qualitäts- und Mengenkontrollen sowie Lagerhaltung der Waren, Inventuren
- Kontrolle und Einhaltung der HACCP-Vorschriften sowie Vermittlung an Küchenpersonal
- Sicherstellung der allgemeinen Küchenhygiene und Wahrung der Sicherheitsrichtlinien im Küchenbereich

Ihr Profil

- Einschlägige Ausbildung und Berufserfahrung incl. Beherrschung aller Küchenaufgaben
- Erfahrung in der Leitung von Küchenteams, Personalplanung, Dienstplangestaltung, Konfliktlösungsgesprächen etc.
- Organisationsfähigkeit und Qualitätsbewusstsein
- Verständnis für die Ziele des Trägers und für die Tätigkeit der Gäste/ Gastgruppen
- Interesse und Beteiligung an Entwicklungen im gastronomischen Bereich
- Fähigkeit zur Zusammenarbeit im Team, hohe Kommunikationsfähigkeit,
- Persönliche Eignung, Freude an der Arbeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein

Wir bieten:

- Einen schönen Ort, einen interessanten Träger, ein engagiertes Team, tolle Gäste, eine gut strukturierte Vollküche
- Die Möglichkeit, zukünftige Angebote mitzugestalten
- Gestaltungs- und Entwicklungsspielraum für eigene Fähigkeiten und Ideen
- Branchenübliches Gehalt, Zuschläge und verschiedene soziale Zusatzleistungen

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an peter.reil@alte-feuerwache.de, Tel. 030 – 253 992 20

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung bis 9.12.21 an: bewerbung@alte-feuerwache.de