

# Köchin\*Koch (m/w/d)

(30-35 Std./Woche)

ab sofort in der Jugendbildungsstätte Kaubstraße



Der Verein Alte Feuerwache e.V. ist ein freier Träger der Jugendhilfe, der berlinweit an mehreren Standorten vielfältige Angebote umsetzt. Jugendbildungs-, Kultur- und Sozialarbeit, Hilfe zur Erziehung sowie politische Bildung und berufliche Orientierung an Schulen gehören zu den Arbeitsbereichen des Vereins. Unser Ziel ist es, junge Menschen dabei zu begleiten, engagierte und kritische Mitglieder der Gesellschaft zu sein.

Die Jugendbildungsstätte Kaubstraße im Alte Feuerwache e.V. ist eine politische Bildungsstätte mit Beherbergungsmöglichkeiten für 50 Personen in Berlin-Wilmersdorf. Wir bieten Seminare für Schüler\*innen, Bildungsseminare im Rahmen von Freiwilligendiensten, Fortbildungen für Multiplikator\*innen sowie Kunst- und Medienprojekte und Fachaustausche zu aktuellen gesellschaftspolitischen Themen. Unsere Bildungsangebote zielen darauf ab, diskriminierungskritische und emanzipatorische Auseinandersetzungen mit gesellschaftlichen Machtstrukturen zu ermöglichen, die Partizipation von jungen Menschen an Entscheidungsprozessen zu fördern sowie demokratische Strukturen zu stärken. Schwerpunkte unserer politischen Bildung sind Diversität, Machtkritik, Mediation, Globales Lernen und Solidarisches Lernen.

## Ihre Aufgaben:

Sie versorgen gemeinsam in einem kleinen Team aus derzeit drei Personen täglich bis zu 50 Gäste mit drei frischen, hausgemachten, zumeist vegetarisch/veganen und möglichst biologisch angebaute Mahlzeiten. Ihre Aufgaben konkret:

- Tägliche Bereitstellung von Frühstück, Mittagessen, Abendessen für die Gäste und Mitarbeitende
- Leitung des Küchenpersonals
- Erstellen von Menüs und Speiseplänen unter Berücksichtigung der Gastgruppen
- Zusammenarbeit mit Verwaltung, Hauswirtschaft und Pädagogik
- Bestellwesen, Qualitäts-, Kosten- 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

## Wir wünschen uns von Ihnen:

- Einschlägige Ausbildung und Berufserfahrung
- Erfahrung in der Leitung von Küchenteams
- Organisationsfähigkeit und Qualitätsbewusstsein
- Bereitschaft zu sehr regelmäßiger Wochenendarbeit
- Interesse an und Wertschätzung von gesellschaftlicher Vielfalt
- Eine klare diskriminierungskritische Haltung
- Interesse und Beteiligung an Entwicklungen im gastronomischen Bereich
- Freude an der Zusammenarbeit im Team, hohe Kommunikationsfähigkeit
- Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein



**Bei uns finden Sie:**

- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit
- Arbeitszeiten in der Regel von 7 bis 15:30 Uhr, regelmäßig auch am Wochenende
- Eine offene, kommunikative Arbeitsatmosphäre sowie ein gutes Betriebsklima
- Ein motiviertes, interdisziplinär zusammengesetztes und diverses Team
- Offenheit für neue Ideen und wertschätzende und empathische Kolleg\*innen
- Diverse soziale Zusatzleistungen
- Zuschuss zum BVG-Firmenticket
- Eine Bezahlung in Anlehnung an TVL 5 oder 6 je nach Qualifikation

**Fragen zur Stelle** beantworten Ihnen gerne Nina Palm und Haivu Doan unter [verwaltung@kaubstrasse.de](mailto:verwaltung@kaubstrasse.de) oder unter +49 (0)30 873 42 14.

Wir fördern aktiv die Vielfalt und Gleichstellung aller Mitarbeitenden. Bewerber\*innen, die von strukturellen Diskriminierungserfahrungen betroffen sind, in Bezug auf Geschlecht, Geschlechtsidentität, Rassismus, Migrations- oder Fluchterfahrung, Behinderung, Sexualität, Alter, soziale Herkunft, sind ausdrücklich erwünscht. Im Sinne eines diskriminierungssensiblen Bewerbungsverfahrens laden wir Sie dazu ein, Ihrer Bewerbung kein Bild anzufügen und auf Angaben zu verzichten, die auf Ihr Geschlecht oder Ihre Herkunft schließen lassen. Die Jugendbildungsstätte Kaubstraße ist aktuell nicht rollstuhlgerecht. Dem Prozess der Barrierefreiheit haben wir uns verschrieben. Wir sind für alle Anfragen bezüglich Teilhabemöglichkeiten trotz aktuell bestehender Barrieren offen.

Die Besetzung soll ab sofort oder spätestens zum 1. April 2025 erfolgen. Bewerbungen bestehend aus einem aussagekräftigen Anschreiben, einem Lebenslauf und relevanten Arbeitszeugnissen bitte frühestmöglich per Mail an [bewerbung@alte-feuerwache.de](mailto:bewerbung@alte-feuerwache.de). Bewerbungsgespräche werden laufend geführt.