

Stellenbeschreibung

Bereich:	Kindertageseinrichtungen
Bezeichnung der Stelle:	Koch/Köchin
Erforderliche Ausbildung:	abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin

Anforderungen:

- Fundierte Kenntnisse hinsichtlich der Besonderheiten kindgerechter Ernährung
- Kenntnis und Einhaltung sämtlicher gesetzlicher Vorschriften, die betrieblichen Abläufe der Küche betreffend
- Grundlegende EDV-Kenntnisse für die Erstellung von Küchenplänen, Organisationsabläufen und der Küchenbuchhaltung
- Freundlichkeit, Selbständigkeit, Zuverlässigkeit, Gewissenhaftigkeit
- Freude am Umgang mit Kindern
- Bereitschaft zu ständiger Weiterbildung und zum Studium von Fachbüchern
- Bereitschaft zur Unterstützung des ehrenamtlich arbeitenden Trägers
- Identifizierung mit dem Kinderschutzkonzept der Einrichtung, aktives Umsetzen des Verhaltenskodex der Einrichtung
- gültiger Hygiene-/ Gesundheitspass

Der Stelleninhaber ist unterstellt:

- Leiter/in, stellv. Leiter/in
- diensthabendem Erzieher/diensthabender Erzieherin

Der/die Stelleninhaber/in ist überstellt:

- Beiköchin/ Beikoch, Küchenhilfe
- FSJ-lerinnen, Bundesfreiwilligendienst
- Praktikanten/Praktikantinnen, Schülern/Schülerinnen

Beschreibung der Aufgaben, Verantwortungsbereiche und Tätigkeiten

- Auseinandersetzung mit den Leitsätzen des KiK e.V.
- Erstellung eines abwechslungsreichen Speiseplans unter der Berücksichtigung jahreszeitlicher Angebote, bevorzugte Auswahl von Lebensmitteln mit Bio-Siegel
- Beachtung individueller Besonderheiten einzelner Kinder, z.B. Allergien, Unverträglichkeiten, Ernährungsvorschriften
- Zubereitung der Speisen ,dabei effektiver und verantwortungsbewusster Umgang mit Lebensmitteln, Energie, Arbeitsmitteln und Küchengeräten
- selbstständige Bestellung und Einkauf der benötigten Lebensmittel
- sparsame und vorausschauende Vorratshaltung
- sorgfältige Führung der Küchenbücher
- Erstellung des Dienstplanes des Küchenpersonals
- Organisation des täglichen Arbeitsablaufes sowie Anleitung und Kontrolle der Beiköchin und anderer Hilfskräfte
- Bereitstellung von Geschirr für die Mahlzeiten
- tägliche Reinigung der Küchenräume und Arbeitsmittel unter der Einhaltung aller hygienischen Anforderungen
- Zusammenarbeit mit Leiter/in, Erzieher/innen, sowie Kindern und Eltern im Sinne der Einrichtungskonzeption
- Einbringen in die pädagogische Arbeit
- Arbeit nach Dienstplan
- Arbeitszeitverlagerung bei besonderen Vorhaben der Einrichtung, wie zum Beispiel Feste und Feiern
- Einhaltung von Dienstanweisungen

Die vorliegende Stellenbeschreibung ist Bestandteil des Arbeitsvertrages.

Überarbeitung durch den Vorstand am 13.09.2023