

Stellenausschreibung

Der Deutsche Fechter-Bund e.V. gehört mit seinen 20 Landesverbänden, seinen über 450 Fechtvereinen/-abteilungen und seinen rund 23.000 Mitgliedern zu den olympischen Spitzensportverbänden Deutschlands.

Der Deutsche Fechter-Bund e.V.
sucht zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n

qualifizierte/n Koch/ Köchin (m/w/d)

als Küchenleitung für sein Leistungszentrum in Bonn (Am Neuen Lindenhof 2, 53117 Bonn).

Aufgabengebiet:

- Vor- und Zubereitung von sportlergerechten Speisen und Ausgabe dieser Speisen
- Erstellung Essensplan
- Dienstplanerstellung und Mitarbeiterführung
- Budgetplanung und Einkäufe
- Richtige Lagerung von Lebensmitteln und regelmäßige Kontrolle
- Dokumentation von Hygieneplänen
- Sicherstellung von Essensproben
- Temperaturkontrolle der Speisen und der Kühleinheiten
-

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch oder vergleichbare Qualifikation
- kommunikativer Arbeitsstil, Teamfähigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Flexibilität und Fähigkeit zum selbständigen Handeln
- Bereitschaft zur Arbeit in den Abendstunden und an Wochenenden
- Gute organisatorische Fähigkeiten
- Sorgfalt im Umgang mit Lebensmitteln
- Kenntnisse Lebensmittelhygiene- und Sicherheitsvorschriften (Haccp)
- Erstbelehrung vom Gesundheitsamt nach IFSG § 43 Abs.1
- Gute Deutschkenntnisse

Wir bieten:

- Möglichkeiten zur Umsetzung eigener Ideen und Vorschläge
- Raum zur kreativen Weiterentwicklung
- Selbstständiges Arbeiten
- Weiterbildungsmaßnahmen

Die Vergütung erfolgt in Anlehnung an den TVöD.

Ihre aussagekräftige Bewerbung senden Sie bitte an: s.weiss@fechten.org

Bei Fragen können Sie sich auch gerne telefonisch melden unter: 0152 25463351