



SCHULE sucht Köchin/Koch

Für unsere Schulküche suchen wir eine Köchin oder einen Koch, der/ die mit Freude und Kreativität kocht – für und mit Kindern und Jugendlichen.

Deine Aufgaben:

- Essenplanung
- tgl. Zubereitung von 200 Portionen
- Kalkulation sowie Einkauf der Mittagsverpflegung
- Budgetverwaltung
- Realisierung HACCP-Konzept

Dir bereitet es Freude eine abwechslungsreiche vollwertige BIOernährung zu kreieren. Du bist interessiert an pädagogisch fundierter Arbeit mit Kindern und Jugendlichen und stehst unserem Schulkonzept offen gegenüber.

Dein Profil:

- abgeschlossene Berufsausbildung Köchin/Koch und/oder entsprechende Praxiserfahrung
- Interesse an Bioernährung / Vollwerternährung
- nachhaltig orientiertes Denken und Handeln

Zur Bewerbung bitten wir um die Vorlage eines Speiseplans (ein Essen) mit entsprechender Kalkulation für zwei Wochen.

Was wir Dir bieten:

- eigenverantwortlicher Arbeitsbereich Küche
- geregelte Arbeitszeit - 35h/Woche (5 Tage, Mo-Fr)
- sächsische Ferienzeit = kein Kochen
- Entgelt nach Haustarif
- Arbeitsvertrag befristet 1 Jahr, danach Umwandlung unbefristet
- aufgeschlossenes und freundliches Team

Du hast Lust auf eine spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit in einer reformpädagogischen Einrichtung, dann sende Deine Bewerbung an:

mitarbeiten@fas-dresden.de oder

Freie Alternativschule – Büro, Stauffenbergallee 4a, 01099 Dresden

Auf deine Bewerbung freuen sich Kinder, Jugendliche und das Team der Freien Alternativschule