

Stellenbeschreibung Koch/ Köchin

1. Organisation Küche
2. Kalkulation, Einkauf
3. Zubereitung

1. Organisation Küche (in Zusammenarbeit mit Wirtschaftskoordination)

- Strukturierung aller Aufgaben im Bereich Küche
- Einkauf, Kontrolle, Ordnung der Küchenausstattung
- Ordnung und Kontrolle der Lagerbestände nach Vorschriften der Lebensmittelhygiene
- Erstellen und ständige Kontrolle und Überarbeitung des HACCP - Konzeptes
- Reinigung und Desinfektion nach HACCP – Konzept
- Ablaufplanung, Arbeitskräfteeinsatz (auch in Absprache mit d.päd. Team – Kochen m. Kindern)
- Weiterentwicklung und Umsetzung des pädagogischen Küchenkonzeptes (Kochen m. Kindern)
- Kontrolle und Einhaltung von Arbeitssicherheitsvorschriften (Arbeitsstättenrichtlinie Küche)
- Koordination der Abfallentsorgung / Fettabscheider

2. Kalkulation, Einkauf

- Planung des Küchenbudgets mit der Finanzgruppe / dem Finanzmanagement
- monatlicher Abgleich der Einnahmen und Ausgaben mit dem Finanzmanagement
- Verwaltung und Abrechnung des Küchenbudgets gegenüber dem Finanzmanagement
- Koordination und Kontrolle von Warenbewegungen
- Verhandlungen mit Lieferanten nach wirtschaftlichen Kriterien
- Kalkulation des Lebensmitteleinsatzes in Bezug auf den Einzelportionspreis
- Wirtschaftliche Kontrolle des Strom- und Wasserverbrauchs und der anfallenden Abfälle

3. Zubereitung

- Koordination der Zubereitungsabläufe nach zeitlichen, personellen und hygienischen Gesichtspunkten
- Einhalten der Zeitabsprachen mit den Schulteams
- Ziel ist eine vollwertige, ausgewogene und biologische Essenversorgung
- Abgleich der Essenanmeldungen mit den zuzubereitenden Mengen

Dresden, den 18.04.2018

Arbeitnehmer/-in