



Die Hanna gGmbH ist anerkannter Träger von Kindertagesstätten in Berlin-Pankow. Zurzeit betreiben wir sieben Einrichtungen - in Berlin Pankow, am Prenzlauer Berg und in Niederschönhausen sowie in Lichtenberg. Weitere Informationen zum Träger finden Sie auf unserer Website unter www.hanna-ggmbh.de.

Die langfristige Bindung unserer Mitarbeiter/innen und deren individuelle berufliche Förderung ist uns ein wichtiges Anliegen. Wir investieren viel, um bestmögliche Arbeitsbedingungen zu bieten. Eine Mitarbeitervertretung arbeitet eng mit der Leitung des Unternehmens zusammen und ist Sprachrohr von Interessen und Vorschlägen unserer Mitarbeiter/innen.

Beiköchin/-koch (40 Stunden) ab sofort/schnellstmöglich für unsere Kita am See gesucht

Wir wünschen uns eine/n Mitarbeiter/in, die/der selbstständiges und effektives Arbeiten gewohnt, mit den Hygienevorschriften vertraut ist und mit Engagement zuverlässige Arbeit leistet.

Zu den Aufgaben gehören unter anderem:

Unterstützung der zuständigen Köchin, insbesondere:

- Vorbereitung des Arbeitsplatzes z. B. Ware für den Kochprozess aus dem Lager entnehmen und vorbereiten (waschen, schneiden, portionieren)
- Zubereitung der Speisen nach modernen, schonenden Verfahren unter Anleitung der Köchin
- Bereitstellung der Behältnisse für die Essensausgabe, Gruppenwagen mit Besteck und Schüsseln sowie Getränken bestücken
- sach- und kindgerechte Auslieferung der Speisen unter Einhaltung der gesetzlichen Lebensmittelhygienevorschriften (HACCP)
- täglich Essensproben entnehmen, einfrieren sowie die tägliche Kontrolle der Temperaturlisten (Kühlschrank, Tiefkühler)
- Vorbereitungen für den nächsten Tag treffen und mit der Köchin absprechen
- Vertretung der Köchin

Arbeitsplatz/Lager:

- vorbereitete, aber nicht benötigte Speisen und Zutaten fachgerecht verarbeiten oder einlagern
- Reinigung des Arbeitsplatzes, der Nebenräume sowie des Lagers unter Einhaltung des Reinigungsplanes
- fachgerechte Abfallentsorgung, Unterstützung beim Abwasch, gemeinsame tägliche Reinigung der Küche
- fachgerechte Einlagerung der Lebensmittel und deren Sicherstellung
- Verfallsdaten überwachen, ggf. aussortieren

Allgemeines

- Bereitschaft zur Weiterbildung in Form von Fortbildungsmaßnahmen
- Erfahrungsaustausch innerhalb des Unternehmens
- Vertretung bzw. Unterstützung der Küchenhilfe

Qualifikation: abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch oder Beikoch bzw. entsprechende Berufserfahrung

Unser Angebot:

- Unbefristete Anstellung
- Leistungsgerechte Bezahlung
- Individuelle Fort- und Weiterbildung
- Team- und Reflexionszeiten
- Ausgezeichnete Ausstattung der Räume
- Kurze Wege
- Ein kreatives und offenes Arbeitsumfeld

Wenn Sie dies interessieren würde, freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen.

Bitte beachten Sie: Wenn Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen zusenden (ob digital oder auf dem Postweg), erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Ihre Daten im Rahmen des Bewerbungsprozesses sichten, speichern, weiterverarbeiten und zur Kenntnis an Beteiligte (z. B. Kitaleitung, pädagogische Leitung, Geschäftsführung) weitergeben. Nach Ablauf der gesetzlichen Fristen werden die Daten gelöscht.

Hanna gGmbH

Ansprechpartnerin: Tanja Horst

Knaackstraße 53 II

10435 Berlin

Telefon: 030 4171 6651

bewerbung@hanna-ggmbh.de

www.hanna-ggmbh.de