

Küchenleiter/in (m/w/d)

Sie sind empathisch und aufgeschlossen gegenüber anderen Kulturkreisen? Ihnen ist ein sicherer Arbeitsplatz genauso wichtig, wie eine Tätigkeit mit sozialem Mehrwert? Dann kommen Sie in unser Team!

Mit über 700 Beschäftigten kümmern wir uns um die Angelegenheiten asylbegehrender Menschen. Hierzu zählen u. a. die Aufnahme, Unterbringung, soziale Betreuung und die Verteilung auf die niedersächsischen Kommunen. Zudem beraten wir zu sämtlichen ausländerrechtlichen Fragestellungen und sind landesweit für den Bereich Rückkehr zuständig.

Dienstort: Friedland

Besoldungs-/Entgeltgruppe: E 9a TV-L

Befristung: unbefristet

Einstellungsdatum: 01.12.2023

Bewerbungsschluss: 01.10.2023

Stellenumfang: 1 (Vollzeit/Teilzeit)

Ihre Aufgaben

- Leiten des Küchenteams von derzeit 18 Mitarbeitenden, insbesondere Personaleinsatz- und Urlaubsplanung
- Durchführen von Maßnahmen des Infektions- sowie Arbeitsschutzes und der Unfallverhütung
- Umsetzen und Weiterführen der HACCP-Richtlinien und Sicherheitsstandards inklusive Fortschreibung des betrieblichen Hygienekonzeptes mit Unterweisung des Küchenpersonals
- Durchsetzen der Hygienevorschriften, insbesondere der Betriebs-, Personal- und Produkthygiene
- Wirtschaftliches Planen, Steuern und Koordinieren der Produktionsabläufe von bis zu 1000 Essen täglich
- Planen und Erstellen des Speiseplans unter Berücksichtigung kultureller Bedürfnisse der Bewohner
- Budgetplanung und -überwachung
- Wareneingangskontrolle sowie Überwachen der Reinigungspläne

Ihr Profil

- Abschluss:
 - geprüfter Küchenmeister (IHK)/ geprüfte Küchenmeisterin (IHK) *alternativ*
 - erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum Koch/ zur Köchin inkl. sechsjähriger Berufserfahrung als operative Leitung in der Gastronomie sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse (dreijährige Berufserfahrung bei Vorliegen eines Meisterbriefs) *alternativ*
 - erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum Metzger/ zur Metzgerin (Fleischer/Fleischerin, Schlachter/Schlachterin), zum Bäcker/ zur Bäckerin oder zum Konditor/ zur Konditorin inkl. achtjähriger Berufserfahrung als operative Leitung in der Gastronomie sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse (dreijährige Berufserfahrung bei Vorliegen eines Meisterbriefs)
- Sicherer Umgang mit gängigen Computeranwendungen (insbesondere MS Office)
- Selbstständige, verantwortungsbewusste und eigenverantwortliche Arbeitsweise
- Organisationsfähigkeit, Zuverlässigkeit und sicheres Auftreten
- Kooperations- und Teamfähigkeit
- Offener Umgang mit Menschen aus anderen Kulturkreisen
- Bereitschaft zum Wochenend- und Feiertagsdienst (Ersatz bei Ausfall von 2 Köchen)

Unser Angebot an Sie

- Ein sicherer Arbeitsplatz im öffentlichen Dienst
- Jahressonderzahlung und Zusatzversorgung des öffentlichen Dienstes
- 30 Tage Urlaub
- Flexible Arbeitszeitmodelle
- Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben
- Mobiles Arbeiten im Rahmen der dienstlichen Gegebenheiten

- Berufsspezifische und potentialorientierte Fortbildungen
- Dynamisches Umfeld für Ihre Weiterentwicklung
- Moderne Arbeitsplatzausstattung
- Kostenfreie Dienstkleidung

Der Arbeitsplatz ist grundsätzlich teilzeitgeeignet.

Wir konnten Ihr Interesse wecken?

Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung mit einem individuellen Anschreiben, Ihrem Lebenslauf und relevanten Zeugnissen bis **01.10.2023** mit dem Kennzeichen **GDL_B97164** unter:



[Jetzt online bewerben!](#)

Sie sind bereits im öffentlichen Dienst tätig? Dann erteilen Sie uns bitte Ihr Einverständnis zur Einsichtnahme in Ihre Personalakte.

Ansprechpartner für fachliche Auskünfte:

Herr Rettberg, Fachgebietsleiter Verwaltung, Tel.: (05504) 803-324.

Ansprechpartnerin zum Bewerbungsverfahren:

Frau Viedt, Fachbereich Personal

Tel.: (0531) 3547-427, Mail: bewerbung@lab.niedersachsen.de

Petzvalstr. 18, 38104 Braunschweig



Erfahren Sie mehr über die Aufgaben der Landesaufnahmebehörde Niedersachsen auf unserer [Homepage](#) und in unserem [Imagefilm](#).

Besondere Hinweise

Die Landesaufnahmebehörde Niedersachsen fördert aktiv die berufliche Gleichstellung aller Geschlechter. Bewerbungen von Männern werden deshalb ausdrücklich begrüßt.

Schwerbehinderte Bewerber/innen oder Personen, die diesen gleichgestellt sind, werden bei gleicher Eignung im Rahmen des gesetzlich Zulässigen bevorzugt berücksichtigt. Zur Wahrung Ihrer Interessen bitten wir, uns bereits in Ihrem Anschreiben einen Hinweis auf Ihre Schwerbehinderung zu geben.

Wir begrüßen Bewerbungen von Menschen aller Nationalitäten.

Informationen zur Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten gem. DSGVO finden Sie als [PDF-Dokument](#) auf unserer Homepage.