



Köchin/ Koch für unsere Schulküche im Bildungscampus Friesgasse 4, 1150 Wien 35 Stunden ab Februar 2022

Ihre Aufgaben:

Unterstützung der Küchenleiterin bei folgenden Tätigkeiten:

- operative Führung, Organisation des Küchenteams und des Ausgabebereichs
- Erstellung von ausgewogenen, kindgerechten Speiseplänen
- wirtschaftliche Planung und Einhaltung der Unternehmensziele
- Einkauf und Planung der Waren (Inventur)
- Verantwortung für Lagerverwaltung und Bestellwesen
- Erstellung der Dienstpläne und Tätigkeitspläne
- Sicherstellung der Qualität im Küchen- und Ausgabebereich
- Einhaltung der Qualitäts- und Hygienevorschriften
- diverse Cateringtätigkeiten für Schulveranstaltungen

Unsere Anforderungen:

- abgeschlossene Kochausbildung
- mehrjährige Berufserfahrung, idealerweise im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung oder Großküche
- gute Kenntnisse der Hygiene- und Qualitätsrichtlinien
- Freude am Umgang mit Kindern
- Kontaktfreudigkeit und Einsatzbereitschaft
- Kenntnisse und Erfahrungen in der Österreichischen Küche
- gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Wir bieten Ihnen

- Mitarbeit in einem kompetenten und engagierten Team
- verantwortungsvolle Aufgabenbereiche in einer renommierten Privatschule
- Fortbildungsmöglichkeiten
- Aufstiegschance zur Küchenleitung
- Familienfreundliche Arbeitszeiten (Dienst: MO – FR, Möglichkeit der Einarbeitung von schulfreien Tagen)

Entlohnung: mindestens € 1.995,18 brutto pro Monat für 35 Wochenstunden (gemäß Kollektivvertrag für konfessionelle Alten- und Pflegeheime, Erziehungs- und Bildungseinrichtungen Österreichs); je nach Vordienstzeiten und Erfahrung ist eine Überzahlung möglich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit aktuellem Lebenslauf und Foto per E-Mail an:

Mag.^a Maria Schelkshorn - Magas, Leitung SZ Friesgasse: LeiterinSZ@schulefriesgasse.ac.at