



Stellvertr. Küchenleitung/Fachbereichsleitung Ernährung

zum nächstmöglichen Termin gesucht- 18 Wstd

Hauswirtschaftsleiter*in, Diätassistent*in, Koch*in oder Meister*in etc. - (m/w/d)

Die Familienbildung steht im Zentrum gesellschaftlicher Entwicklungen. Wir engagieren uns für Kinder, Jugendliche und Erwachsene in unterschiedlichen Lebenslagen und Lebensformen. Wir arbeiten als dynamisches Team aus Pädagogik, Verwaltung und Hauswirtschaft zentral in der Katholischen Familien-Bildungsstätte (FABI) und an unseren externen Standorten.

Wir suchen für die Fachbereichsleitung Essen & Trinken sowie für die stellvertretende Küchenleitung eine Ernährungsfachkraft. In unserem Kochstudio finden jährlich ca. 80 Kochkurse/-events statt, die zu managen sind. In der Großküche werden frische, vollwertige, regionale und saisonale Speisen für das hauseigene Bistro, den Veranstaltungsbetrieb und für den sozialen Mittagstisch der Kindermahlzeit zubereitet.

Als hauswirtschaftlicher Qualifizierungsbetrieb aktivieren und schulen wir (langzeit-)arbeitsuchende Menschen für den Wiedereinstieg ins Erwerbsleben und bilden Hauswirtschaftler*innen aus.

Ihre Aufgaben und Zuständigkeiten

1. Stellvertretende Küchenleitung (12 Wstd)

- Speisenzubereitung, Mitarbeit in der Küchenpraxis
- Menüplanung, Vorratsmanagement und Einkauf – ressourcenschonend und nachhaltig
- Vermittlung von Fachkenntnissen und Fertigkeiten an ungelernete und gelernte Projektteilnehmer*innen im Küchenbereich
- Zusammenarbeit im Küchen-/Projektteam und mit den anderen Bereichen in der FABI
- Hauspflegemanagement und Controlling
- Mitarbeit im Tagungsservice
- Vertretung Serviceleitung

2. Leitung des Fachbereichs Essen & Trinken (6 Wstd)

- Entwicklung von Angebotsideen und Kochevents
- Erstellung der Kursausschreibungen und der Kurskalkulationen
- Akquise und Begleitung der Honorarkräfte
- Werbung und Öffentlichkeitsarbeit für die Kochkurse/-events
- Zusammenarbeit mit der Verwaltung und den weiteren Fachbereichsleitungen

Ihr Profil

- Hauswirtschaftliche Ausbildung/Qualifizierung
- erfahren und kreativ bei der Speisenplanung
- routinierter Umgang mit IT und neuen Technologien
- empathisch, kommunikativ und engagiert
- Interesse an Weiterentwicklung und Weiterbildung



Wir bieten

- engagiertes, motiviertes und aufgeschlossenes Team
- Arbeitszeiten i.d.R. Mo – Fr, gelegentliche Wochenendeinsätze
- leistungsgerechte Vergütung in Anlehnung an TVÖD mit zusätzlicher betrieblicher Versorgung bei der KZVK
- abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld in angenehmer Arbeitsatmosphäre
- unbefristetes Arbeitsverhältnis
- Weitere Infos über uns unter **www.kath-fabi-os.de**

Bewerbungen senden Sie bitte bis zum 15.01.2022 an:

Kath. FABI

Große Rosenstr. 18

49074 Osnabrück

bewerbung@kath-fabi-os.de

Osnabrück, den 09.12.2021/ae