

## KÜCHENHILFE

(mind. 20 h/Woche bis 30 h/Wo)

**Flexibler Einsatz in unseren sechs Kitas  
in Mitte, Lichtenberg und Pankow!**



**Genau das Richtige für Dich?**

**Dann sende bitte Deine Bewerbung  
per Post oder per E-mail**

**(pdf Format bis 5 MB):**

**[jeannette.guenther@forum-soziale-dienste.de](mailto:jeannette.guenther@forum-soziale-dienste.de)**

Forum Soziale Dienste GmbH,  
Hauptstraße 98-99, 10827 Berlin



**[www.forum-soziale-dienste.de](http://www.forum-soziale-dienste.de)**

## DU PASST ZU UNS INS TEAM STELLENBESCHREIBUNG

**Wir suchen für unsere sechs Kindertagesstätten eine Küchenhilfe,  
die in den Küchen unserer sechs Kitas flexibel einsetzbar ist!  
Unsere Kitas befinden sich in Mitte, Lichtenberg und Pankow!**

### **Deine Aufgaben bei uns sind:**

- Zubereiten und Anrichten von vorgefertigten Lebensmitteln (Tiefkühlkost)
- Zubereiten von einfachen Speisen und Getränken
- Zubereiten von Vespermalzeiten und Snacks
- Bestellung von Lebensmitteln für den täglichen Verzehr
- Erstellen von Speiseplänen in Absprache mit der Leitung, Wunschen der Kinder einplanen
- Warenkontrolle, Kontrolle von Lagerbeständen, Mengenberechnungen
- Kenntnisse über trägerinterne Verfahren und Regelungen (Bioprodukte und Nachhaltigkeit),
- Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und Hygienestandards (Bereitschaft zur Fortbildung in diesen Bereichen)
- Bedienen und Instandhalten von Arbeitsgeräten und Gebrauchsgegenständen nach Vorgaben der Sicherheitsbestimmungen
- Kenntnis über die erforderliche Kennzeichnungspflicht bei Allergie auslösenden Lebensmitteln
- Reinigen von anfallendem Geschirr, Reinigen des Arbeitsplatzes und der Arbeitsgeräte,
- Tägliche Unterhaltsreinigung der Ausgabeküche, Zuständig für einen Teil der Haushaltswäsche

### **Das bringst Du mit:**

- Belastbarkeit, Zuverlässigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Teamfähigkeit, Bereitschaft zur Zusammenarbeit mit der Kita Leitung, Team und Träger
- Kenntnisse zu gesunder Ernährung und zu Lebensmittel-Allergien
- Ästhetisches Bewusstsein im Anrichten von Speisen
- Flexibilität z.B. bei besonderen Ereignissen und Anlässen in der Kita (Feste und Feiern usw.) und Kitaalltags
- Gewissenhaftigkeit, Selbstorganisation, Offenheit und Neugier
- Erfahrungen im Lebensmittelgewerbe

### **Das bringen wir mit:**

- Gesundheitsförderung
- Betriebliche Altersvorsorge
- Flache Hierarchien im Träger mit eigenverantwortlichen Strukturen und Gestaltungsmöglichkeiten
- Einen verantwortungsvollen und verlässlichen Rahmen
- Ein professionell zusammenwirkendes, aufgeschlossenes und vielfältiges Team
- Betriebsausflugstag und bezahlte Freistellung am 24.12. und 31.12.
- 30 Tage Urlaub
- TV-L Tabelle 2022/2023
- Eingruppierung unter Anerkennung der Berufserfahrung

