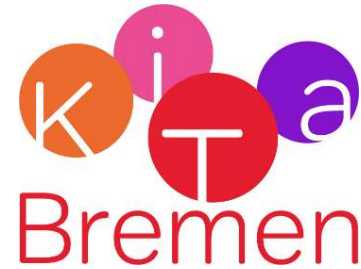


KiTa Bremen

Bremens städtische

Kinder- und Familienzentren

- Wir bringen Bildung ins Rollen -



Bremen, 31. Januar 2024

KiTa Bremen, Eigenbetrieb der Stadtgemeinde Bremen ist der größte Träger in der Kindertagesbetreuung. Wir betreiben mit ca. 2.500 Mitarbeitenden unsere 89 Kinder- und Familienzentren. In Krippen-, in Elementar-, in Hortgruppen und in Spielhaus/Treffs bilden, erziehen und betreuen wir ca. 9.000 Kinder. Der vorurteilsbewusste Umgang mit Diversität sowie die aktive Förderung von Teilhabe und Partizipation sind wesentliche Grundsätze des Selbstverständnisses von KiTa Bremen. Unsere Kinder- und Familienzentren nehmen sowohl die Kinder als auch deren familiäres Umfeld in den Blick und arbeiten nach den Prinzipien der Stadtteilorientierung mit Institutionen und politischen Gremien im Stadtteil zusammen. In unseren Kinder- und Familienzentren wird täglich frisch gekocht. Die gesunde Ernährung der Kinder und die enge Zusammenarbeit zwischen pädagogischem und hauswirtschaftlichem Bereich liegen uns sehr am Herzen.

Bei KiTa Bremen ist **ab sofort** folgende Stelle unbefristet zu besetzen:

Koch/Köchin (w/m/d) des Kinder- und Familienzentrums Wischmannstr.

**- Entgeltgruppe 5 TVöD -
(Kennziffer A 11/24)**

Die Arbeitszeit beträgt **39,00** Wochenstunden. Das Kinder- und Familienzentrum **Wischmannstr.** ist eine Einrichtung im Stadtteil **Obervieland** von Bremen. Im Kinder- und Familienzentrum Wischmannstr. wird das Mittagessen für ca. 94 Kinder im Krippen-, Elementarbereich täglich frisch gekocht. Die Küchenleitung wird unterstützt von einer Küchenarbeiterin.

Das können Sie von uns erwarten:

- Berücksichtigung von Zeiten vorheriger einschlägiger beruflicher Tätigkeiten
- einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz mit motivierten Teams, bei einem innovativen Träger
- persönliche Entwicklungsmöglichkeiten in einem expandierenden Betrieb
- vielfältige Fortbildungsmöglichkeiten über unser eigenes Fortbildungsprogramm, das Aus- und Fortbildungszentrum der Bremischen Verwaltung und unsere Fachberatung
- einen verlässlichen verbindlichen Tarifvertrag
- Berücksichtigung der Vereinbarkeit von Familie und Beruf
- ein aktives betriebliches Gesundheitsmanagement
- alle sozialen Bedingungen des öffentlichen Dienstes wie z. B. Betriebliche Altersversorgung (VBL), 30 Tage Jahresurlaub und 5 Tage Bildungszeit
- EGYM Wellpass – vergünstigte Mitgliedschaft in Sportstudios
- ein gefördertes Job-Ticket der BSAG

Das erwarten wir von Ihnen:

- eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin (w/m/d) oder als Hauswirtschafter:in (w/m/d), Hauswirtschaftsleiter:in (w/m/d), Hauswirtschaftsmeister:in (w/m/d), Diätassistent:in (w/m/d)
- selbstständige Zubereitung gesundheitsfördernder, kindgerechter Essensportionen entsprechend der Qualitätskriterien des Verpflegungskonzeptes „Essen und Trinken als Qualitätsmerkmale“ von KiTa Bremen
- grundlegende Kenntnisse über die Ernährung von Kindern und den Umgang mit Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien
- Kenntnisse in Lebensmittelkunde und -technologie
- Organisation von Einkauf und Lagerung von Lebensmitteln und Verbrauchsmaterial
- Reinigung und Pflege der Küche und der technischen Geräte
- umfassende Kenntnisse in Hygienefragen, Anwendung des betriebseigenen Kontrollsystems nach HACCP - Grundsätzen
- Bereitschaft zum Ausbilden
- Teamfähigkeit und kommunikative Fähigkeiten

- Freude am Kochen für Kinder und an der Zusammenarbeit mit dem pädagogischen Personal

Bewerbungen von Menschen mit Migrationshintergrund werden begrüßt. Schwerbehinderten Bewerber:innen wird bei im Wesentlichen gleicher fachlicher und persönlicher Eignung der Vorrang gegeben.

Weitere Auskünfte erteilt Frau Stubakow unter der Telefonnummer 0421-361-21958.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte bis zum **24. Februar 2024** unter Angabe der Ausschreibungskennziffer **A 11/24** an

KiTa Bremen, Referat Personal

Auf der Muggenburg 5, 28217 Bremen

Wir bitten um vollständige Bewerbungsunterlagen im PDF-Format an office@kita.bremen.de. Mappen können aus Kostengründen nicht zurückgeschickt werden. Die Unterlagen werden nach Abschluss des Bewerbungsverfahrens vernichtet.