LANDES MUSIK AKADEMIE HESSEN

Die Hessische Akademie für musisch-kulturelle Bildung gGmbH ist eine gemeinnützige Bildungseinrichtung des Landesmusikrates Hessen. Wir werden vom Land Hessen gefördert und bieten Fort- und Weiterbildungen in Musik, Tanz, Theater und anderen Kunstbereichen an. Bei uns arbeiten und lernen Musikerinnen und Musiker, Künstlerinnen und Künstler sowie Lehrkräfte aus dem Amateur- und Profibereich aus ganz Hessen.

Wir suchen zum nächst möglichen Zeitpunkt einen bzw. eine

Koch / Köchin (m/w/d) für unsere Mensaküche

in Voll- oder Teilzeit.

Unsere Mensa versorgt Gäste, Seminargruppen, Veranstaltungen und Mitarbeitende mit Frühstück, Mittag- und Abendessen. Der Betrieb ist geprägt durch wechselnde Gästezahlen, flexible Abläufe und ein kleines Team mit enger Zusammenarbeit zwischen Küche und Service.

Ihre Aufgaben

- Zubereitung der angebotenen Speisen entsprechend der Menüplanung
- Eigenständige Organisation der Arbeitsabläufe im Küchenalltag
- Durchführung von Vor- und Nachbereitungsarbeiten
- Überblick & Kontrolle von Lebensmitteln
- Sicherstellung von Hygiene- und Qualitätsstandards (HACCP)
- Mitwirkung bei einem reibungslosen Ablauf im Küchenbetrieb
- Zusammenarbeit mit Service und weiteren Bereichen
- Unterstützung angrenzender Bereiche (z. B. Service oder Spülbereich) bei geringer Auslastung
- oder betrieblichem Bedarf

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder entsprechende Berufserfahrung
- Grundkenntnisse im Bereich HACCP
- Grundverständnis für Warenwirtschaft und Mengenplanung
- Fähigkeit zur nachvollziehbaren Kalkulation von Mengen und Bedarf
- Grundkenntnisse im Umgang mit EDV-gestützten Bestell-, Kalkulations- und Planungssystemen
- Selbstständige und strukturierte Arbeitsweise
- Verantwortungsbewusstsein im Umgang mit Lebensmitteln
- Flexibilität und Belastbarkeit im laufenden Betrieb
- Teamfähigkeit und Bereitschaft zur bereichsübergreifenden Zusammenarbeit

Unser Angebot

- Ein abwechslungsreicher Arbeitsplatz mit Gestaltungsspielraum
- Anstellung in Voll- oder Teilzeit (mind. 20 Std./Woche)
- Planbare Arbeitszeiten und feste Essenszeiten
- 30 Tage Urlaub; faire und pünktliche Bezahlung
- Ein familiäres Arbeitsumfeld und ein wertschätzendes Team

Bei Fragen steht Ihnen die Geschäftsführung, Frau Mareike Wütscher unter 0152 36110823 zur Verfügung.
Bei Interesse senden Sie eine E-Mail an: **bewerbung@lmah.de**

Mit der Abgabe einer Bewerbung geben Sie Ihr Einverständnis, dass Ihre Daten elektronisch gespeichert und verarbeitet werden.