

Koch / Köchin (m/w/d) für den Neubau der Städtischen Kindertagesstätte „Wirbelwind“ in Königstein im Taunus.

Die Stellenbesetzung erfolgt unbefristet mit 39 Wochenstunden nach Absprache zum nächstmöglichen Zeitpunkt.



Die städtische Kita Wirbelwind betreut ab Sommer 2026 in ihrem Neubau bis zu ca. 130 Kinder im Alter von 1 bis 6 Jahren in bis zu drei Krippen- und vier Kindergartengruppen. Situationsansatz, Inklusion und Partizipation der Kinder in Planungs- und Entscheidungsprozessen sind wichtige Grundlagen unserer pädagogischen Arbeit. Ein fester Bestandteil unseres Alltags ist das gemeinsame Mittagessen und ein Imbiss am Nachmittag – frisch gekocht, gesund und mit Liebe zubereitet.

Kochen ist Ihre große Passion? Sie sind ein Profi-Koch / eine Profi-Köchin mit Berufserfahrung und haben ein Herz und offenes Ohr für Kinder? - und Lust, an fünf Wochentagen ein frisches kindgerechtes Essen zu zaubern? Sie sind gespannt auf das Feedback der Kinder und schätzen Teamarbeit und wollen daran mitwirken, dass in der Küche und Kita alles Hand in Hand läuft?

Dann brauchen wir genau Sie!

Was wir Ihnen bieten:

- ein kreatives und vielseitiges Aufgabengebiet und die Chance vor Eröffnung der Kita Ihre Ideen und Wünsche für die Inbetriebnahme der Küche und die Arbeitsabläufe einzubringen, Einarbeitung möglichst vor Inbetriebnahme der Kita
- eine neue Küche in einer neuen lichtdurchfluteten Einrichtung mit großen Räumen für Kinder und Team, mit einem Aufzug und einem schönen

Außengelände mit Blick auf die Königsteiner Burg, mit einer Kinderküche für Koch-Projekte mit Kindern

- Arbeitszeiten montags bis freitags voraussichtlich im Zeitraum von 7:30 bis 16:00 Uhr
- Vergütung nach den Bestimmungen des Tarifvertrages des öffentlichen Dienstes (TVöD) nach der Entgeltgruppe 7 TVöD/VKA.
- einen sicheren Arbeitsplatz sowie eine unbefristete Anstellung
- betriebliche Altersvorsorge, vermögenswirksame Leistungen, Treuegeld und Jahressonderzahlung
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- kostenloses Jobticket Premium (ab 19:00 Uhr und am Wochenende auch mit der Familie nutzbar)
- umfangreiche Angebote zur Gesundheitsförderung
- Jobrad
- Stufen- und Stufenlaufzeitmitnahme aus dem Geltungsbereich des TVöD
- Ein humorvolles, offenes und kompetentes Team

Ihre Aufgaben:

- die tägliche Zubereitung von frischen, ausgewogenen und schmackhaften Mahlzeiten für Kinder unter Berücksichtigung individueller Ernährungsbedürfnisse und Allergien
- die Planung und Organisation des wöchentlichen Speiseplans in Absprache mit der päd. Leitung und unter Berücksichtigung der Ernährungsprinzipien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.
- der Einkauf bzw. Bestellung von Lebensmitteln und Zutaten sowie Vorratshaltung
- die Pflege und Reinigung des Geschirrs und der Küchenutensilien und –flächen unter Einhaltung der geltenden Hygiene- und Sicherheitsstandards
- Anleitung der Hauswirtschaftskräfte in der Küche
- Entwicklung von Rezepten und kreativen Ideen für kindgerechte und gesunde Gerichte
- Zusammenarbeit mit dem päd. Leitungsteam sowie dem Team der Kita

Das bringen Sie mit:

- erfolgreicher Abschluss einer dreijährigen Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin
- Berufserfahrung in einer Großküche / Gemeinschaftsverpflegung ist von Vorteil
- Kompetenz in der Zubereitung von Speisen für Kinder und Kenntnisse im Bereich der gesunden Ernährung für Kinder, Erfahrung und Kreativität bei der Speiseplanerstellung, kostenbewusster Umgang mit Materialien und Waren
- PC Kenntnisse für die Onlinebestellung von Lebensmitteln
- gutes und flexibles Organisationsvermögen und Selbstständigkeit für die Arbeitsprozesse sowie die Leitung der Küchenabläufe
- Fähigkeit, auch in stressigen Situationen verlässlich zu arbeiten, allgemeines Hygienebewusstsein
- Teamfähigkeit und sichere Deutschkenntnisse
- Interesse an einer persönlichen Weiterentwicklung und Fortbildung

Hinweise:

Es besteht grundsätzlich die Möglichkeit zur Teilzeitbeschäftigung.

Die Stadt Königstein fördert aktiv die Gleichstellung aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Wir begrüßen Ihre Bewerbung unabhängig Ihrer kulturellen und sozialen Herkunft, Ihres Alters, Ihrer Weltanschauung, Ihres Geschlechts, Ihrer sexuellen Identität oder einer möglichen Behinderung. Schwerbehinderte Personen werden bei gleicher Eignung bevorzugt berücksichtigt.

Nähere Informationen erhalten Sie bei der Leiterin des Fachbereichs, Manja Winkler-Hesse Telefon: 06174/202-256 sowie bei der Leiterin der Kindertagesstätte, Carmen Perez Costa Telefon: 06174/202-344.

Im Rahmen des Zustandekommens einer Einstellung werden wir ein erweitertes

Führungszeugnis gem. § 30 a BZRG verlangen, weiterhin muss gemäß Infektionsschutzgesetz eine Impfung gegen Masern vorliegen.

Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an den:

**Magistrat der Stadt Königstein
-Fachbereich I-
Burgweg 5
61462 Königstein im Taunus**

oder online unter

bewerbung@koenigstein.de

Wenn Sie die Rücksendung der Bewerbungsunterlagen wünschen, legen Sie bitte einen ausreichend frankierten und mit Ihrer Anschrift versehenen Umschlag bei. Bewerbungen, die per E-Mail an uns gerichtet sind, werden von uns auf elektronischem Wege gespeichert und bearbeitet. Die gespeicherten Daten werden entsprechend den gesetzlichen Vorgaben gelöscht. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir Ihre Daten nur für die Zwecke des Bewerbungsverfahrens verwenden werden.