



Umfang: Vollzeit (39 Std./Wo.)
Vergütung: bis Entgeltgruppe 5 TVöD
Befristung: unbefristet
Beginn: 01.09.2024
Bewerbungsfrist: 30.06.2024

Für den Fachdienst Kinderbetreuungseinrichtungen suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/einen

Köchin/Koch (m/w/d) für unsere Kindertagesstätte Erbstadt

Die Aufgabengebiete einer modernen Kommunalverwaltung wie Nidderau sind vielseitig - und genauso vielseitig sind auch unsere Mitarbeiter. In unseren sieben Fachbereichen, den Kindertageseinrichtungen sowie bei den Stadtwerken und der Abwasser GmbH Nidderau arbeiten mittlerweile über 300 Personen.

Unter anderem sind sie Ansprechpartner für die Nidderauer Bürgerinnen und Bürger in verschiedenen Lebenssituationen, kümmern sich um städtische Bau-, Infrastruktur- und Digitalisierungsprojekte, treiben den Klimaschutz in unserer Stadt voran, verwalten den städtischen Haushalt oder sorgen im Nidderbad für einen unbeschwerten Freizeitspaß. Damit trägt unser Team nicht nur dazu bei, Nidderau erfolgreich zu verwalten, sondern leistet auch seinen Beitrag, die Zukunft der Stadt aktiv zu gestalten.



Ihr Aufgabengebiet umfasst im Wesentlichen

- Erarbeitung und Umsetzung effektiver Verfahrensabläufe in der Küche der Kindertageseinrichtung
- Erstellung des Speiseplanes
- Einkaufsplanung, Bestellung und Wareneingangskontrolle
- Frische Zubereitung von Speisen und deren entsprechende Präsentation unter Beachtung der Qualitätsstandards
- Sicherstellung der Einhaltung der für die Herstellung von Speisen und Getränken grundlegenden Verordnungen und Hygienevorschriften
- Erarbeitung, Sicherstellung und Einhaltung entsprechender Verfahrensregelung
- Allgemeine hauswirtschaftliche Tätigkeiten, z.B. Reinigung der Küche und Gerätschaften
- Planung und Sicherstellung der Einhaltung des Beschaffungsbudgets für Lebensmittel



Ihr Anforderungsprofil

- ✓ abgeschlossene Ausbildung zur Köchin/zum Koch, zur Hauswirtschaftskraft oder vergleichbar
- ✓ Kenntnisse der Qualitäts- und Hygienestandards in Tageseinrichtungen für Kinder
- ✓ Kenntnisse der für die Herstellung von Speisen und Getränken grundlegenden Gesetze und Verordnungen (z.B. Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch)
- ✓ Kenntnisse der HACCP-Grundsätze (Hazard Analysis an Critical Control Points) sowie der Hygienestandards
- ✓ hohe Bereitschaft für selbstständiges Arbeiten
- ✓ ein hohes Maß an Belastbarkeit, Flexibilität, Organisationsvermögen und Teamfähigkeit
- ✓ sehr gute Organisationsfähigkeit und Eigeninitiative



Was wir bieten!

- > eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit auf einer unbefristet zu besetzenden Vollzeitstelle (39,0 Std./Wo.)
- > eine leistungsgerechte Bezahlung entsprechend Ihrer Qualifikation und Berufserfahrung bis Entgeltgruppe 5 TVöD
- > kollegiale Zusammenarbeit in einem motivierten Team

- > einen krisensicheren Arbeitsplatz und Vereinbarkeit von Familie und Beruf durch flexible Arbeitszeiten
- > bedarfsgerechte Fort- und Weiterbildungsangebote
- > alle im öffentlichen Dienst üblichen Sozialleistungen (u. a. Zusatzversorgungskasse, vermögenswirksame Leistungen, leistungsorientierte Bezahlung, betriebliches Gesundheitsmanagement)
- > JobTicket Premium des RMV (Rhein-Main-Verkehrsverbund)
- > Vergünstigte Jahreskarte für das Nidderbad sowie freie Zeit zum Geburtstag

Nutzen Sie Ihre Chance, gestalten Sie mit uns gemeinsam die Zukunft von Nidderau!



Nähere Auskünfte zum Bewerbungsverfahren erhalten Sie von Frau Ramona Einecker unter 06187/299-116.

Stadtverwaltung Nidderau
Fachdienst Personalwesen
Am Steinweg 1
61130 Nidderau

Köchin/Koch (m/w/d) für unsere Kindertagesstätte Erbstadt