

Stellenausschreibung

Stötteritzer Werkstätten (WfbM)

Köch*in (m/w/d) als Gruppenleitung in den Gastronomischen Arbeitsprofilen Kantine und Produktionsküche



Die Stötteritzer Werkstätten sind eine anerkannte Werkstatt für Menschen mit Behinderung. Hier gehen 100 Personen ihrem Arbeitsleben nach, die dem allgemeinen Arbeitsmarkt aufgrund ihrer seelischen Beeinträchtigung momentan nicht zur Verfügung stehen. Diese Kolleg*innen werden in ihren Arbeitsaufgaben von Gruppenleitenden angeleitet und gefördert. In den Stötteritzer Werkstätten entdecken wir gemeinsam, wie Arbeit stetig Lebensstabilität und psychische Genesung unterstützt.

Unsere gastronomische Arbeitsprofile sind die Kantine „Zum alten Gutshof“, eine öffentliche Kantine mit täglich 3 frisch zubereiteten Mittagsmenüs und die Produktionsküche im sog. Central Palast, wo wir Mise en Place sowie Zubereitung von einzelnen Speisen als Auftragsleistungen für lokale Gastronomen vornehmen. Wir suchen Sie!

Köch*in (m/w/d) als Gruppenleitung

Erforderliche Qualifikation:

- Nachweisbare Erfahrung als Köch*in, abgeschlossene Berufsausbildung
- Empathische Grundhaltung und schnelle Auffassungsgabe sind für die Anleitung von und Zusammenarbeit mit Werkstatt-Kolleg*innen mit psychischer Erkrankung
- Kommunikationsstärke und Planungsvermögen; Gelassenheit und Geduld
- Ausbildereignung oder Erfahrung im psychosozialen bzw. pädagogischen Bereich vom Vorteil

Arbeitsumfang: 37,5 Stunden / Woche i.d.R. Mo – Fr. im Zeitfenster 7:00 bis 16:30

Arbeitsort: Leipzig, Ortsteil Stötteritz

Vergütung: nach den Arbeitsvertragsbedingungen des Vereins

Befristung: Bevorzugter Beginn bis 01. Mai 2025;
Vertragslaufzeit vorerst 1 Jahr mit Perspektive auf Entfristung

Aufgaben:

- Anleitung und Unterstützung der Werkstatt-Beschäftigten bei allen Tätigkeiten von Wareneingangskontrolle und Lagerhaltung über die Zubereitung warmer und kalter Speisen bis hin zum Verkauf gefertigter Speisen an Kunden
- Übernahme der Arbeitsschritte, die Werkstatt-Beschäftigte nicht bewältigen
- Bestellwesen unter Berücksichtigung von Rezepturen und Kalkulation
- Zusammenarbeit mit einem interdisziplinären Team zur Schaffung eines unterstützenden Arbeitsumfeldes; Förderung der Beschäftigten, Dokumentation der Fortschritte und regelmäßige Fortschreibung der Maßnahmen,
- Umsetzung von Arbeits-, Gesundheits- und Datenschutz sowie der geltenden Lebensmittel- und Hygienevorschriften

Sie zeichnen sich aus indem:

- Sie die Fähigkeit haben, sich in die Bedürfnisse und Perspektiven anderer hineinzuversetzen und kommunizieren klar und verständlich
- Sie Spaß am Umgang mit Menschen haben und die Interaktion mit unseren Werkstatt-Beschäftigten sowie Kolleg*innen und Kund*innen schätzen
- Ihr Engagement zu einem positiven Arbeitsklima beiträgt

Es erwartet Sie:

- eine gründliche Einarbeitung, die Ihnen gleichzeitig die Freiheit bietet, Ihren eigenen Arbeitsstil zu entwickeln und Ihre Kreativität auszuleben
- maßgeschneiderte Weiterbildungsmöglichkeiten
- regelmäßige Supervisionen zur Unterstützung Ihrer Entwicklung
- eine vielfältige Tätigkeit in einem engagierten Team von Kolleg*innen

Rückfragen beantwortet Ihnen gerne Herr Böhm unter 0341 / 863 17 84.

Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte ausschließlich per Mail an jobs@gutshof-stoetteritz.de.

Bei gleicher Qualifikation und Eignung werden Menschen mit Behinderung besonders berücksichtigt. Diese Ausschreibung wird sofort nach erfolgreicher Besetzung der Stelle geschlossen.