

Stellenausschreibung



Die Akademie Waldschlösschen sucht ab sofort eine\*n

## **Koch/Köch\*in (m/w/d/k.A.)**

in Vollzeit (40 Wochenstunden, unbefristet)

Die Akademie Waldschlösschen ist eine anerkannte Heimvolkshochschule mit jährlich 240 Veranstaltungen, 12 km südlich von Göttingen gelegen. Für die gastronomische Versorgung unserer Gäste suchen wir eine\*n Koch/Köch\*in zum nächstmöglichen Zeitpunkt.

### **Ihre Aufgaben:**

- Zubereitung von Speisen für die Verpflegung von Gruppen unterschiedlicher Größe
- Planung und Umsetzung eines kreativen und abwechslungsreichen Speisenangebots
- Sicherstellung der Einhaltung von Hygienestandards (HACCP)
- Zusammenarbeit mit einem eingespielten Küchenteam

### **Ihr Profil:**

- Freude an einer kreativen Küche und am Experimentieren mit frischen, regionalen und saisonalen Zutaten
- Teamfähigkeit und eine offene, kollegiale Arbeitsweise
- Zuverlässigkeit, Belastbarkeit und Flexibilität

### **Wir bieten:**

- Eine Vollzeitstelle in einem wertschätzenden und engagierten Arbeitsumfeld
- Geregelte Arbeitszeiten ohne Nachschichten, keine Teildienste, kein à la carte
- 30 Tage Urlaub
- Die Möglichkeit, eigene kreative Ideen in der Küche umzusetzen
- Ein idyllisches Arbeitsumfeld in einer anerkannten und bundesweit bekannten Bildungsstätte
- Unterstützung bei Weiterbildungen und persönlicher Entwicklung

Die Akademie Waldschlösschen setzt sich für Vielfalt, Inklusion und Gleichberechtigung ein. Wir laden ausdrücklich alle Interessierten ein, sich zu bewerben, unabhängig von Geschlecht, Geschlechtsidentität, Alter, Herkunft, sexueller Orientierung oder Behinderung.

Bitte senden Sie eine Kurzbewerbung per E-Mail an:

E-Mail: [kuechenleitung@waldschloesschen.org](mailto:kuechenleitung@waldschloesschen.org)

Für Rückfragen können Sie sich direkt wenden an:

Danny Babicke (Küchenleitung Akademie Waldschlösschen), Telefon: 05592/927732

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!