Eigenbetrieb Sportschule Zinnowitz
Stellenausschreibung Koch/Köchin (m/w/d)

Das Ostseebad Zinnowitz ist eine touristisch geprägte Gemeinde. Sie wird verwaltet durch das Amt Usedom-Nord. Die Sportschule Zinnowitz hat eine lange Geschichte als Trainingsstätte des Hochleistungssports. Seit 1998 ist sie im Besitz der Gemeinde und wird als kommunaler Eigenbetrieb geführt. Die Sportschule umfasst einen Beherbergungs- und Versorgungsbereich mit rund 230 Betten, einen Sporthallenkomplex mit 3 Hallen, Kraftraum und Sauna sowie ein Außensportgelände mit Fußballfeld, Leichtathletikanlagen und Multifunktionsspielfeld. Hauptgästeklientel sind Sportlerinnen und Sportler aller Alters- und Leistungsbereiche, denen sich sehr gute Bedingungen für Trainingaufenthalte bieten. Die Unterbringung erfolgt in Zimmern verschiedener Größen (1-Bett bis 4-Bett) und Apartments. Über die eigene Küche werden Früh-, Mittags- und Abendversorgung als Gruppenverpflegung angeboten. Der Beherbergungsbereich wurde 2019 nach umfangreicher Sanierung und Erweiterung wieder eröffnet, und zählt rund 30.000 Übernachtungen im Jahr. Neben den Gästen des Hauses wird die Freie Schule Zinnowitz mit Mittagessen versorgt (inhouse oder Lieferung).

Zur Verstärkung des Küchenteams der Sportschule suchen wir eine/n

Küchenleiter (m/w/d)

Bewerbungsfrist:	bis zum 30.06.2025
Einstellung zum:	frühestens zum 01.09.2025 unbefristet in Vollzeit (39 Wochenstunden)
Gehalt:	entsprechend TVöD (VKA) - Entgeltgruppe 7 *(Entgelttabelle unter: https://oeffentlicher-dienst.info/tvoed/vka/)*

Ihre Aufgaben:

- Allgemeine Küchen- und Leistungsplanung
- Speiseplanung und Erstellung von Sonderkostplänen
  - Lebensmittel wählen, bestellen, etc.
  - Angebotserstellung für Sonderveranstaltungen und Catering
  - Kosten- und Mengenkalkulation
- Personalführung und -planung
  - Anleitung, Einteilung und Einarbeitung von Mitarbeitenden
  - Schulungen
- Kochen
  - Zubereitung kalter und warmer Speisen
  - Qualitätskontrolle der Zubereitung
  - Beprobung sämtlicher Speisen nach dem sogenannten 3 Zungen Prinzip
  - Küchenbuch führen
- Hazard Analytik Critical Control Points (HACCP)
  - Erstellen und führen von Überwachungsprotokollen der verwendeten Lebensmittel
  - Kontrolle Wareneingang und -ausgang
  - Kontrolle der Lagerungstemperaturen
  - Schädlingsprophylaxe
  - Überwachung der Personalhygiene
  - Temperaturüberwachung der zubereiteten und ausgegebenen Lebensmittel
  - Erstellen und überwachen von Reinigungsplänen
- Kommunikation mit Lieferanten, Dienstleistern und Gästen

Sie bringen mit:

- eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- idealerweise einen Abschluss als Küchenmeister
- langjährige Berufserfahrung in der Großküchenproduktion bzw. Gruppenversorgung
- Führungskompetenz und Erfahrung in leitender oder gehobener Küchenposition
- Aufgeschlossenheit gegenüber dem direkten Kontakt zu unseren Gästen
- Dienstleistungsbereitschaft und hohe Motivation
- Bereitschaft zu Wochenend-, Feiertags- und Schichtdiensten
- Zuverlässigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Teamfähigkeit, Loyalität

Wir bieten Ihnen:

- einen unbefristeten Arbeitsvertrag nach dem Tarifvertrag des öffentlichen Dienstes (TVöD)
- tarifliches Entgelt plus Jahressonderzahlung plus leistungsabhängige Prämie
- 30 Tage Erholungsurlaub
- betriebliche Altersvorsorge (Zusatzversorgung des öffentlichen Dienstes)
- verlässliche Dienstplanung im Zwei-Schicht-System (06:00 - 14:30 und 12:00 - 20:30) bei durchschnittlicher Fünf-Tage-Woche

Haben Sie Lust, Ihr Können und Ihre Ideen im Eigenbetrieb Sportschule einzubringen? Erfüllen Sie die Anforderungen?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Bitte fügen Sie dieser einen tabellarischen Lebenslauf, einen Nachweis über die erforderliche berufliche Qualifikation sowie qualifizierte Zeugnisse, Beurteilungen, Praktikumsnachweise aller beruflichen Stationen bei!

Schwerbehinderte Bewerber*innen werden bei gleicher Eignung und Befähigung bevorzugt berücksichtigt.

Bewerbungen sind schriftlich oder per E-Mail mit der Angabe „Bewerbung Küchenleitung“ zu richten an:

Eigenbetrieb Sportschule Zinnowitz
Herr Carsten Nichelmann
Dr.-Wachsmann-Straße 30
17454 Ostseebad Zinnowitz

nichelmann@sportschule-zinnowitz.de

Bis zum Abschluss des Auswahlverfahrens werden Ihre personenbezogenen Daten unter Beachtung der EU-Datenschutzgrundverordnung (EU-DSGVO) ausschließlich für den Zweck dieses Verfahrens verarbeitet und genutzt. Ihre persönlichen Daten werden vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben.