



Als Bildungsdienstleister begleiten wir seit über 25 Jahren Menschen in neue Jobs, auf ihrem Karriereweg und in neue Lebensabschnitte. Unser Angebot umfasst berufliche Aus- und Weiterbildungen, Beratungen sowie passgenaue Qualifizierungen. Lebenslanges Lernen bedeutet für uns: Lebenslange Chancen. Diese gestalten und vermitteln wir gemeinsam mit unseren Mitarbeitern für unsere Kunden und Partner. Bei uns erwarten Sie interessante und vielfältige Tätigkeiten, motivierte Kollegen, Teamdenken und Zusammenhalt sowie ein Unternehmen, das sich durch Erfahrung, eine bedeutende Marktposition, Innovationskraft & Kreativität auszeichnet.

ARBEITGEBER

Berufsbildungszentrum Augsburg
der Lehmbaugruppe gGmbH

EINSTELLUNGSdatum

ab sofort

EINSATZORT

Augsburg

BESCHÄFTIGUNGSART

Honorarbasis

ARBEITSZEITMODELL

Ca 5-15 Stunden in der Woche

BEFRISTUNG

Vorerst befristet bis 31.07.2024
Verlängerung möglich

ANSPRECHPARTNER

Frau Verena Barkhurst
Augsburger Lehmbaugruppe GmbH
Piccardstr. 15a
86159 Augsburg

BEWERBUNG

Wir freuen uns über Ihre **Online-Bewerbung**. Bitte nutzen Sie hierfür das Karriereportal unserer Homepage: bbz-augsburg.de/karriere

Bewerbungen von schwerbehinderten bzw. gleichgestellten Fachkräften sind ausdrücklich erwünscht. Personenbezogene Formulierungen sind geschlechtsneutral zu verstehen.

bbz-augsburg.de

KOCH/KÖCHIN ODER HAUSWIRTSCHAFTSLEITER:IN KÜCHE (M/W/D)

Zur Verstärkung unseres Teams am Standort Augsburg suchen wir einen Ausbilder (m/w/d) für unsere Maßnahmen im Bereich der Küche. In dieser Funktion unterstützen und leiten junge Menschen an, um die nötigen Kompetenzen für den Arbeitsmarkt zu erwerben.

WIR BIETEN

- Regelmäßige Arbeitszeiten (kein Abend- und Wochenenddienst) in einem sinnstiftenden interessanten und vielseitigen Tätigkeitsfeld mit Mehrwert für die Gesellschaft
- Mitarbeit in einem erfahrenen, kollegialen und respektvollen Team
- angenehme Arbeitsatmosphäre und ein verantwortungsvolles Aufgabengebiet bei einem langjährig erfolgreichen Bildungsdienstleister
- Förderung der fachlichen und persönlichen Weiterentwicklung durch regelmäßigen Wissensaustausch
- Gestaltungsspielraum bei den Arbeitszeiten

IHRE AUFGABEN

- Planung, Vorbereitung und Durchführung von Unterricht in der Küche
- Sicherstellen eines geregelten Unterrichtsablaufes und verantwortliche Organisation der Schulküche
- Dokumentation des Unterrichts nach Vorgaben
- Koordination mit der Lehrgangsführung
- Unterstützung bei der Persönlichkeitsentwicklung

IHR PROFIL

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder Köchin, alternativ als Hauswirtschaftsleitung
- AdA Schein oder die Bereitschaft, diesen zu erwerben, persönliche und fachliche Eignung
- Methodische und didaktische Kenntnisse für einen abwechslungsreichen Unterricht sowie Organisationsgeschick
- Erfahrung im Unterrichten von Jugendlichen und jungen Erwachsenen wünschenswert
- Knowhow des regionalen Arbeitsmarktes und dessen Anforderungen
- selbständige Arbeitsweise gepaart mit Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit und Belastbarkeit

Werden Sie Teil unseres Teams! Wir freuen uns auf Sie!