



## **Stellenausschreibung (3/2024)**

Das CHRISTIAN JENSEN KOLLEG ist die ökumenische Tagungs- und Bildungsstätte der Nordkirche im Herzen Nordfrieslands. Sie ist ein Ort, an dem Menschen aus unterschiedlichen Kulturen, Lebensbereichen, Berufen und Ländern miteinander ins Gespräch kommen. Seit 2009 ist das CJK als „Bildungszentrum für Nachhaltige Entwicklung“ zertifiziert. Ferner arbeiten wir im UNESCO-Weltnaturerbe Wattenmeer als Nationalparkpartner mit unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zum Wohle unserer Gäste und der Region, dabei legen wir unser Handeln in einer Gemeinwohlbilanz zur Transparenz offen und sind förderndes Mitglied im Verein Feinheimisch als gemeinnützige GmbH.

Über 20.000 Gäste, aus allen Teilen der Welt, nahmen an den ca. 600 Veranstaltungen im Christian Jensen Kolleg im letzten Jahr teil. 63 komfortable Einzel- und Doppelzimmer, 20 Seminar- und Gruppenräume, ein internationales Jugendgästehaus und eine moderne Infrastruktur stehen unseren Seminargästen auf unserem parkähnlichen Gelände zur Verfügung. Die Versorgung unserer Gäste erfolgt mit überwiegend regionalen, biologischen oder fair gehandelten Produkten, die in einer kreativen Zubereitung mit hohem vegetarischen Anteil bei unseren Gästen sehr beliebt ist. Hierbei konzentrieren wir uns auf ein reichhaltiges Frühstücksbüfett (08.00 – 09.30 Uhr), ein warm/kaltes Mittagsbüfett (12.30 – 13.00 Uhr) und ein kaltes Abendbrot als Büfett (18.00 – 19.00 Uhr) für bereits angemeldete Gäste ohne Publikumsverkehr.

Zum nächst möglichen Zeitpunkt suchen wir zur Verstärkung unseres Teams unbefristet und in Vollzeit mit insgesamt 1,0 Stellen eine\*n

### **Küchenleiter\*in**

#### **1. Schwerpunkt der Aufgabenstellung**

- Einsatzplanung, Koordination, Durchführung und Anleitung der Aufgaben im Team
- Planung und Kalkulation des Speisenangebotes sowie der damit verbundenen Warendisposition
- Mitarbeit in der Vor-, Zu- und Nachbereitung (Produktion) der gastronomischen Versorgung für die Gäste unseres Bildungszentrums
- Selbstständiges und wirtschaftliches Arbeiten
- Einhaltung der hygienischen und gesetzlichen Vorschriften
- Interesse an der Weiterentwicklung der Küchenqualität, zum Beispiel durch neue kreative Angebote.
- Möglichkeit zur Teilnahme an Fortbildungsangeboten

#### **2. Erwartete Kenntnisse und Berufserfahrungen**

##### **2.1 Praxiserfahrung**

- Führungskompetenzen
- Sehr gute Fachkenntnisse in der Gemeinschaftsverpflegung, in der Gastronomie oder im Veranstaltungsgeschäft

- Dienstleistungsorientiertes Handeln
- Kenntnisse mit der Allergeneverordnung und mit Sonderkostformen
- Organisationsfreude und Motivationsfähigkeit
- Belastbarkeit und Flexibilität

## 2.2 Formelle Ausbildung und zusätzlich erworbene Kenntnisse

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch oder Köchin
- Erfolgreiche Aufstiegsfortbildung oder vergleichbare Weiterbildungen und Erfahrungen

## 2.3 Schlüsselqualifikationen

- Freude am Umgang mit Menschen
- Kommunikationsfähigkeit
- Freundliches Auftreten

## 3. Konditionen

- Vergütung, Urlaubs- und Weihnachtssonderzahlung nach KTD mit Zulage und zusätzlicher Altersversorgung
- Geregelte Arbeitszeit nach KTD mit flexibler Arbeitseinteilung und Nutzung des Zeitsparkontos
- 30 Tage Urlaub pro Jahr und Bereitstellung von Arbeitskleidung

### Bewerbungen richten Sie bitte nach Erscheinen dieser Ausschreibung an:

Christian Jensen Kolleg gemeinnützige GmbH

Ökumenisches Tagungs – und Bildungszentrum

Geschäftsführer Stefan Schütt

Kirchenstraße 4-13

25821 Breklum

Telefon: 04671/911220

Mail: [s.schuett@christianjensenkolleg.de](mailto:s.schuett@christianjensenkolleg.de)

Internet : [www.Christianjensenkolleg.de](http://www.Christianjensenkolleg.de)



Norddeutsch und nachhaltig:  
Mit Bildung Zukunft sichern!



Breklum, 24.01.2024