



Stellenanzeige HEAD OF CAFETERIA

Kurztext:	Die Deutsche Schule Nairobi sucht eine/n neue/n Leiter/in der Schulcafeteria (Head of Cafeteria)
Arbeitsbeginn:	Ab 01.08.2023 oder nach Vereinbarung
Bewerbungsschluss:	
Umfeld:	Die Deutsche Schule Nairobi ist eine der 140 von der Bundesrepublik anerkannten deutschen Auslandsschulen, gelegen mitten in der pulsierenden Hauptstadt Kenias. Unsere Cafeteria versorgt täglich mehr als 300 Kinder und Jugendliche mit einem warmen Mittagessen und bietet zusätzlich ein umfangreiches Snackangebot.
Aufgabenspektrum:	Als Head of Cafeteria sorgen Sie für den reibungslosen Ablauf der Mittagsverpflegung und unterstützen Sie mit Ihrem Team bei Schulveranstaltungen wie Weihnachtsmarkt, Sommerfest, Sportturniere etc. Zu den Aufgaben gehört zusätzlich das Catering für anspruchsvollere Events wie VIP Einladungen von Vorstand oder Schulleitung sowie (Flying) Buffets für Kulturveranstaltungen in Zusammenarbeit mit anderen Deutschen Gesellschaften vor Ort oder der Botschaft.
Tätigkeitsprofil:	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Leitung, Management und Motivation des Cafeteriateams (aktuell sechs Mitarbeiter inkl. sechs Auszubildende – spezielles Deutsch-Kenianisches Programm) <input type="checkbox"/> Erstellung von attraktiven wöchentlichen Speiseplänen mit Schwerpunkt auf Fleischreduzierten Gerichten und schulfreundlicher Kost mit glutenfreien und vegetarisch / veganen Alternativen <input type="checkbox"/> Sicherstellung eines erweiterten Angebots (z.B. Snacks) <input type="checkbox"/> Beaufsichtigung und Kontrolle der Lebensmittelqualität <input type="checkbox"/> Catering für besondere Veranstaltungen, Meetings, Partys usw., die <u>gelegentlich</u> die Verfügbarkeit an Wochenenden und Feiertagen erfordern <input type="checkbox"/> Regelmäßige Mitarbeiterschulungen und die Weiterentwicklung der Mitarbeiter <input type="checkbox"/> Aufrechterhaltung der Wirtschaftlichkeit der Cafeteria <input type="checkbox"/> Unterstützung der Verwaltungsleitung bei der jährlichen Budgetaufstellung sowie die Einhaltung des Budgetplans
Erweitertes Aufgabenspektrum: (Schule und Ausbildung)	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Unterstützung bei Erstellung und Umsetzung von pädagogischen Konzepten zum Thema Ernährung und Landwirtschaft <input type="checkbox"/> Aufklärung der Schüler/innen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung <input type="checkbox"/> Überwachung der Ausbildung und Begleitung der Praktikanten durch das AHK-Ausbildungsprogramm <input type="checkbox"/> Verwalten und Bewirtschaften des Schulgartens



<p>Arbeitgeberleistungen:</p>	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Angenehme und dynamische Arbeitsumgebung mit diversifiziertem Aufgabengebiet<input type="checkbox"/> Integration in ein engagiertes und aufgeschlossenes multikulturelles Team in der Schule<input type="checkbox"/> Wertschätzung, familiäres Betriebsklima<input type="checkbox"/> Veranstaltungen für Mitarbeitende wie z.B. Teambuilding, Sommerfest und Weihnachtsfeier<input type="checkbox"/> planbare Arbeitszeiten<input type="checkbox"/> Sehr gute Work-Life Balance (wenig Wochenend-/Abendeinsätze)<input type="checkbox"/> ansprechendes Gehaltspaket nach TVÖD-B einschließlich Unterstützung bei den Umzugskosten<input type="checkbox"/> Zulagen zu privater Kranken- und Rentenversicherung<input type="checkbox"/> Kostenfreie Nutzung der Sportanlagen (Pool, Tennis etc) der Schule<input type="checkbox"/> Zwei-Jahres-Vertrag mit der Möglichkeit der Verlängerung
<p>Anforderungsprofil:</p>	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch sowie mind. 5 Jahre Berufserfahrung (Führung, Einkauf, Organisation)<input type="checkbox"/> Führungs-, Motivationsqualitäten und teamorientiertes Arbeiten<input type="checkbox"/> Kreativität und Offenheit für Neues und eine wertschätzende Kommunikation<input type="checkbox"/> Organisationstalent und eine wertschätzende Kommunikation<input type="checkbox"/> hohes Bewusstsein für Hygienestandards<input type="checkbox"/> Leidenschaft für das Thema Lebensmittel und Kochen sowie Produktinteresse und die Motivation, dieses Wissen mit anderen zu teilen<input type="checkbox"/> Positive Einstellung zu Schulumfeld und im Umgang mit Kindern und Jugendlichen<input type="checkbox"/> Sichere MS Office-Kenntnisse sowie kaufmännische Kenntnisse<input type="checkbox"/> Fließende Deutsch und Englischkenntnisse<input type="checkbox"/> Ausbilderschein nach AEVO (AdA-Schein) von Vorteil
<p>Bewerbungsverfahren:</p>	<p>Bewerbungen senden Sie bitte mit Anschreiben, Lebenslauf und Zeugniskopien und Tätigkeitsnachweisen per E-Mail an verwaltung@germanschool.co.ke</p>