



## Stellenausschreibung

Für unsere Werkstatt für Menschen mit Behinderungen suchen wir Sie zum nächstmöglichen Zeitpunkt als

### Koch / Bistroleitung (m/w/d)

Zu Ihren Aufgaben gehören:

- die verantwortungsvolle Bistroleitung stehen sie an der Spitze des Küchenteams unseres Werkstatt- Standortes
- die Sicherstellung eines gesunden und abwechslungsreichen Frühstücks-, Mittags- und Imbissangebotes
- die Administration und Sicherstellung internen Qualitätsstandards (HACCP, Allergenverordnung, Sicherheitsbestimmungen).
- Berücksichtigung der saisonalen und regionalen Angebote

Zu Ihrem Profil gehört:

- eine abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin, zum Hauswirtschafter oder eine vergleichbare Qualifikation, ggf. ergänzt um eine Weiterbildung (z. B. Küchenmeister)
- Sie haben Erfahrung in der Zusammenarbeit mit Menschen mit Behinderungen, oder möchten diese sehr gerne erwerben
- Aufgeschlossene, kommunikative und freundliche Gastgeberpersönlichkeit, die Service und Engagement gross schreibt und es versteht, den Teamgeist in der Küchencrew vorbildlich zu fördern
- eine Bescheinigung nach Infektionsschutzgesetz (Rote Karte)
- Sie entwickeln gern neue Ideen
- Sie sind flexibel und stellen sich gern neuen Aufgaben
- Sie können die üblichen Anwendungsprogramme (MS Office) sicher bedienen.

Wir bieten Ihnen:

- eine zunächst befristete Vollzeitstelle mit der Möglichkeit auf Weiterbeschäftigung
- eine anspruchsvolle, spannende, herausfordernde und vielseitige Aufgabe, mit viel Gestaltungsspielraum, in einem motivierten Team
- Vergütung nach Integral- Haustarif
- Arbeit in festen Strukturen, die u.a. die Vereinbarkeit von Familie und Beruf fördern
- Firmenticket und betriebliche Altersversorgung

Wir freuen uns auf ihre Bewerbung!  
Bitte senden Sie diese per E-Mail oder schriftlich\* an:

Integral e.V.,  
Hermann – Blankenstein – Str. 49  
10249 Berlin

[info@integral-berlin.de](mailto:info@integral-berlin.de)