



Geschäftszeichen (bitte angeben)

I B 2.11 Kö

Ebru Kör

Tel. 90227 5573

Zentrale +49 30 90227 5050

ebru.koer

@senbjf.berlin.de

Bernhard-Weiß-Str. 6, 10178 Berlin

22.01.2025

Stellenausschreibung

Veröffentlichung im Karriereportal: 22.01.2025

Ende der Bewerbungsfrist: 12.02.2025

Behörde: Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie
Emil-Fischer-Schule / Oberstufenzentrum Ernährung und Lebensmitteltechnik
(12B02)
Cyclopstr. 1-5, 13437 Berlin-Reinickendorf

Bezeichnung: Hauswirtschaftsleiter/in (w/m/d)
Entgeltgruppe 6 TV-L

Kennzahl: **IV B – 81 / 2024**

Arbeitszeit: 100 % der regelmäßigen wöchentlichen Arbeitszeit (39,4 WoStd.)

Besetzbar: Sofort und unbefristet

Arbeitsgebiet:

Organisation und Koordination des Mensabetriebs als Ausbildungsbetrieb an der Emil-Fischer-Schule, dazu gehört insbesondere:

- Bereitstellung eines ordnungsgemäßen Unterrichtsraumes/Mensa zur Durchführung der fachpraktischen hauswirtschaftlichen Ausbildung.
- Unterstützung des Lehrpersonals nach Anweisung.
- Einsatzplanung und Kontrolle des Küchenpersonals.
- Planung und Organisation der Warenbeschaffung, Warenannahme, Warenkontrolle, Warenverteilung in die dezentralen Lehrküchen und der technischen Ausstattung.
- Regelmäßige Kontrolle aller Lagerbestände und zeitnahes Auslösen von Bestellungen.

- Erstellung von Speiseplänen unter Berücksichtigung der besonderen Ernährungsformen, sowie der gesetzlich vorgeschriebenen Kennzeichnung.
- Budgetverwaltung.
- bei Bedarf Unterstützung der schuleigenen Cafeteria.
- Gästebewirtungsaufgaben für schulische Veranstaltungen.
- Teilnahme an täglichen Teamsitzungen.

Formale Anforderungen:

- Staatliche Prüfung oder staatliche Anerkennung als Hauswirtschaftsleiter/in oder Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in.
- Es können sich auch Küchenmeister/innen, staatl. gepr. Lebensmitteltechniker/innen oder Diätassistenten/-innen bewerben.

Fachliche Anforderungen:

- Erfahrungen in der beruflichen Aus- und Weiterbildung.
- Erfahrungen im Umgang mit Maschinen und Geräten in Großküchen nach den anerkannten Regeln der Technik.
- Kenntnisse im Arbeitsschutz.
- Kenntnisse in der Standardsoftware Word und Excel.
- Nachweis der Ausbilder-Eignungs-Verordnung (AEVO).

Außerfachliche Anforderungen:

- Aufgeschlossenheit in der Zusammenarbeit mit dem Mensateam und Fachpraxisteam.
- sehr gute kommunikative Fähigkeiten.
- eigenverantwortliche, strukturierte und innovative Arbeitsweise.
- Belastbarkeit und Flexibilität.

Die Bewerbung von Frauen ist ausdrücklich erwünscht.

Schwerbehinderte Bewerber/innen werden bei gleicher Eignung bevorzugt berücksichtigt.

Die Bewerbung von Menschen mit Migrationshintergrund, ist ausdrücklich erwünscht.

Die Bewerbung von Personen, die noch nicht im öffentlichen Dienst beschäftigt sind, ist ebenso ausdrücklich erwünscht.

Bitte fügen Sie Ihren Bewerbungsunterlagen folgende Dokumente bei:

- **Bewerbungsschreiben.**
- **Tabellarischer Lebenslauf.**
- **Aktuelles dienstliches Arbeitszeugnis bzw. aktuelle dienstliche Beurteilung.**
- **Beglaubigte Kopie als Nachweis für die erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung.**

Soweit eine entsprechende dienstliche Beurteilung/Zeugnis noch nicht vorliegt, bitte ich, für die Erstellung Sorge zu tragen.

Von den Inhaberinnen und Inhabern ausländischer Berufsausbildungsabschlüsse ist der Bewerbung eine Bescheinigung über die Zeugnisbewertung Ihrer Qualifikation (Langfassung) in deutscher Sprache beizufügen.

Unvollständige Bewerbungen werden nicht berücksichtigt!

Ihre Unterlagen übersenden Sie bitte ohne (Büro-)Klammern, ohne Schnellhefter/Bewerbungsmappen und ohne Sicht- und Prospekthüllen. Bitte verzichten Sie unbedingt auf die Übersendung von Originalunterlagen. Aus Kostengründen werden Bewerbungsunterlagen nur per beigefügtem Freiumschlag oder Fachpost zurückgesandt.

Beschäftigte des öffentlichen Dienstes legen bitte eine Einverständniserklärung zur Personalakteneinsicht unter Angabe ihrer derzeitigen personalaktenführenden Stelle mit konkreten Informationen zur Behörde hinsichtlich Mitarbeiterzeichen und Name/Vorname des/r Personalsachbearbeiter/in, vollständige Postanschrift, E-Mail-Adresse und Telefonnummer bei.

Ihre **schriftlichen Bewerbungsunterlagen** übersenden Sie bitte **per Post** und unter Angabe der Kennziffer IV B - 81 / 2024 **bis einschließlich 12.02.2025** an folgende Anschrift:

Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie
I B 2.11 (IV B - 81 / 2024)
Bernhard-Weiß-Str. 6
10178 Berlin

Fahrtkosten o. ä. können leider nicht erstattet werden.

Anforderungsprofil Hauswirtschaftsleiter/in (m/w/d)	Stand: 18.06.2024 Ersteller/in: Herr Baal (stellv. Schulleiter 12B02)
--	--

Die grau unterlegten Felder markieren den verbindlichen Teil des Basisanforderungsprofils.

Dienststelle:

**Senatsverwaltung für Bildung,
Jugend und Familie
Emil-Fischer-Schule, 12B02**

1.	<p>Beschreibung des Arbeitsgebietes: Organisation und Koordination des Mensabetriebs als Ausbildungsbetrieb an der Emil-Fischer-Schule, dazu gehört insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bereitstellung eines ordnungsgemäßen Unterrichtsraumes/Mensa zur Durchführung der fachpraktischen hauswirtschaftlichen Ausbildung • Unterstützung des Lehrpersonals nach Anweisung • Einsatzplanung und Kontrolle des Küchenpersonals • Planung und Organisation der Warenbeschaffung, Warenannahme, Warenkontrolle, Warenverteilung in die dezentralen Lehrküchen und der technischen Ausstattung • Regelmäßige Kontrolle aller Lagerbestände und zeitnahes Auslösen von Bestellungen • Erstellung von Speiseplänen unter Berücksichtigung der besonderen Ernährungsformen, sowie der gesetzlich vorgeschriebenen Kennzeichnung • Budgetverwaltung • Bei Bedarf Unterstützung der schuleigenen Cafeteria • Gästebewirtungsaufgaben für schulische Veranstaltungen • Teilnahme an täglichen Teamsitzungen
-----------	---

2.	<p>Formale Anforderungen Staatliche Prüfung oder staatliche Anerkennung als Hauswirtschaftsleiter/in oder Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in. Es können sich auch Küchenmeister/innen, staatl. gepr. Lebensmitteltechniker/innen oder Diätassistenten/-innen bewerben.</p>
-----------	--

Gewichtungen
entfallen hier

3.	<p>Fachliche und außerfachliche Anforderungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erfahrungen in der beruflichen Aus- und Weiterbildung. • Erfahrungen im Umgang mit Maschinen und Geräten in Großküchen nach den anerkannten Regeln der Technik. • Kenntnisse im Arbeitsschutz.
-----------	---

Gewichtungen
entfallen hier

	<ul style="list-style-type: none"> • Kenntnisse in der Standardsoftware Word und Excel. • Nachweis der Ausbilder-Eignungs-Verordnung (AEVO) <p>Gewünscht werden Aufgeschlossenheit in der Zusammenarbeit mit dem Mensateam und Fachpraxisteam sowie sehr gute kommunikative Fähigkeiten. Erwartet werden eine eigenverantwortliche, strukturierte und innovative Arbeitsweise sowie Belastbarkeit und Flexibilität.</p>
--	---

4. Leistungsmerkmale		Gewichtungen *			
		4	3	2	1
4.1. Fachkompetenzen					
4.1.1	Erfahrungen in der beruflichen Aus- und Weiterbildung	X			
4.1.2	Erfahrungen im Umgang mit Maschinen und Geräten in Großküchen nach den anerkannten Regeln der Technik	X			
4.1.3	Kenntnisse im Arbeitsschutz		X		
4.1.4	PC- Kenntnisse Word, Excel			X	

*) 4 unabdingbar 3 sehr wichtig 2 wichtig 1 erforderlich

	<p>► Erläuterung der Begriffe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stellenbezogene Operationalisierungen 	Gewichtungen			
		4	3	2	1
4.2	Leistungsverhalten				
4.2.1	<p>Belastbarkeit</p> <p>► Fähigkeit, auch unter schwierigen Bedingungen überlegt zu agieren.</p> <ul style="list-style-type: none"> • bewältigt Belastungsspitzen • er bringt die geforderten Leistungen auch in schwierigen Situationen in guter Qualität und Quantität • bleibt unter Termin- und Leistungsdruck besonnen und sachlich 		X		
4.2.2	<p>Leistungsfähigkeit</p> <p>► Fähigkeit, engagiert zu arbeiten und aktiv Wissen und Erfahrungen einzubringen sowie sich auf neue Aufgaben einzustellen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • geht Arbeiten zügig an • stellt sich schnell auf veränderte Aufgaben, Anforderungen und Bedingungen ein • bewältigt das vorgesehene Arbeitspensum 		X		
4.2.3	<p>Wirtschaftliches Handeln</p> <p>► Fähigkeit, mit Arbeitskraft- und -mitteln sowie Kosten und Zeit ökonomisch umzugehen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • setzt die Ressourcen zielführend ein • setzt die zur Verfügung stehenden Arbeitsmittel effektiv ein • nutzt die vereinbarte bzw. festgelegte Arbeitszeit kontinuierlich zur Aufgabenerfüllung 	X			
4.2.4	<p>Organisationsfähigkeit</p> <p>► Fähigkeit, vorausschauend zu planen und zu strukturieren und entsprechend zu agieren.</p> <ul style="list-style-type: none"> • teilt die Arbeitszeit effektiv ein • beachtet Rahmenbedingungen • arbeitet zügig und hält Termine und Absprachen ein 		X		
4.2.5	<p>Selbstständigkeit</p> <p>► Fähigkeit, den zur Verfügung stehenden Handlungsrahmen aktiv auszufüllen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • zeigt Verantwortungsgefühl • setzt sich erforderliche Schwerpunkte • übernimmt Verantwortung für eigenes Handeln 		X		
4.2.6	<p>Entscheidungsfähigkeit</p> <p>► Fähigkeit, zeitnahe und nachvollziehbare Entscheidungen zu treffen und dafür Verantwortung zu übernehmen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • kann eigene Entscheidungen sachlich begründen • bezieht klare Standpunkte • steht zum eigenen Wort 		X		

		Gewichtungen			
		4	3	2	1
4.3	Sozialverhalten				
4.3.1	Kommunikationsfähigkeit ▶ Fähigkeit, sich personen- und situationsbezogen auszutauschen.	X			
	• tritt sicher und höflich auf				
	• hört aktiv zu, reflektiert und lässt ausreden				
	• sucht offen und aktiv nach Gesprächen				
4.3.2	Konfliktfähigkeit ▶ Fähigkeit, Probleme und Konflikte zu erkennen und tragfähige Lösungen anzustreben.		X		
	• strebt nach Lösungen, Kompromissen, Konsens				
	• geht konstruktiv und sachlich mit Konflikten um				
	• arbeitet gemeinsam mit allen Betroffenen an der Realisierung				
4.4	Kunden- und Adressaten- (anwender-) orientiertes Handeln				
4.4.1	Dienstleistungsorientierung ▶ Fähigkeit, die Arbeit als Dienstleistung für den externen und internen Kunden zu begreifen.	X			
	• versteht sich als Dienstleister				
	• geht offen auf andere zu				
	• findet im Umgang mit Kunden den richtigen Ton				
4.5	Führungsverhalten (nur bei Führungskräften)	entfällt			
4.5.1	Mitarbeiterführung ▶ Fähigkeit, Ziele vorzugeben und dabei die Potenziale der Mitarbeiter/-innen zu berücksichtigen und zu fördern sowie ihre Bedürfnisse einzubeziehen, auch unter Berücksichtigung des LGG und des SGB IX.				