



Geschäftszeichen (bitte angeben)

I B 2.11 Kö

Ebru Kör

Tel. 90227 5573

Zentrale +49 30 90227 5050

Stellenwirtschaft-Schule-

Nichtpaedagogen@senbjf.berlin.de

Bernhard-Weiß-Str. 6, 10178 Berlin

28.03.2025

Stellenausschreibung

Veröffentlichung im Karriereportal: 28.03.2025

Ende der Bewerbungsfrist: 11.04.2025

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

Bezeichnung: Tarifbeschäftigte/r (Küchenarbeit) (w/m/d)
Entgeltgruppe 2 TV-L

Kennzahl: **IV B - 14 / 2025**

Arbeitszeit: 50 % der regelmäßigen wöchentlichen Arbeitszeit (19,7 WoStd.)

Besetzbar: ab sofort und befristet für 6 Monate

Arbeitsgebiet:

- Vorbereitung der Ausbildungsmensa für die Schüler/innen, insbesondere die Bereitstellung von Arbeitsmitteln und Lebensmitteln.
- Mithilfe bei der Speisenvorbereitung und -zubereitung in der Ausbildungsmensa, Essensausgabe, Abwasch, Reinigung der Küchengeräte und Maschinen.
- Mithilfe bei der Reinigung und Pflege der Kühl- und Lagerräume.
- Bei Bedarf Unterstützung der schuleigenen Cafeteria.
- Unterstützung durch Tätigkeit in der Spülküche bei schulischen Veranstaltungen.

Fachliche Anforderungen:

- Erfahrungen im gastronomischen oder hauswirtschaftlichen Bereich.
- Erfahrungen im Umgang mit Maschinen und Geräten in Großküchen.

Außerfachliche Anforderungen:

- Offenheit für die Arbeit mit Jugendlichen.
- Zuverlässigkeit, Leistungsfähigkeit sowie wirtschaftliches Handeln.
- Aufgeschlossenheit in der Zusammenarbeit mit der Mensaleitung, der Hauswirtschaftsleitung und dem Fachpraxisteam (gewünscht).

Die Bewerbung von Frauen ist ausdrücklich erwünscht.

Schwerbehinderte Bewerber/innen werden bei gleicher Eignung bevorzugt berücksichtigt.

Die Bewerbung von Menschen mit Migrationshintergrund, die die Einstellungsvoraussetzungen erfüllen, 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**

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

Von den Inhaberinnen und Inhabern ausländischer Arbeitszeugnisse/dienstlichen Beurteilungen sind diese als amtlich anerkannte Übersetzung 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 Bearbeiterzeichen 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 - 14 / 2025 **bis einschließlich 11.04.2025** an folgende Anschrift:

Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie
I B 2.11 (IV B - 14 / 2025)
Bernhard-Weiß-Str. 6
10178 Berlin

Fahrtkosten o. ä. können leider nicht erstattet werden.

**Anforderungsprofil
Küchenarbeiter/in (m/w/d)**

Stand: 24.01.2025
Ersteller/in: Herr Baal
(Schulleiter 12B02)

Die grau unterlegten Felder markieren den verbindlichen Teil des Basisanforderungsprofils.

Dienststelle:

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

1. Beschreibung des Arbeitsgebietes:

Tätigkeit als Tarifbeschäftigte/e - Küchenarbeit
E 2

Vorbereitung der Ausbildungsmensa für die Schüler/innen, insbesondere die Bereitstellung von Arbeitsmitteln und Lebensmitteln
Mithilfe bei der Speisenvorbereitung und -zubereitung in der Ausbildungsmensa, Essenausgabe, Abwasch, Reinigung der Küchengeräte und Maschinen
Mithilfe bei der Reinigung und Pflege der Kühl- und Lagerräume
Bei Bedarf Unterstützung der schuleigenen Cafeteria
Unterstützung durch Tätigkeit in der Spülküche bei schulischen Veranstaltungen

2. Formale Anforderungen

Keine

Gewichtungen
entfallen hier

3. Fachliche und außerfachliche Anforderungen

Erfahrungen im gastronomischen oder hauswirtschaftlichen Bereich
Erfahrungen im Umgang mit Maschinen und Geräten in Großküchen
Erwartet wird Offenheit für die Arbeit mit Jugendlichen
Gewünscht werden Aufgeschlossenheit in der Zusammenarbeit mit der Mensaleitung, der Hauswirtschaftsleitung und dem Fachpraxisteam

Gewichtungen
entfallen hier

4. Leistungsmerkmale		Gewichtungen *			
4.1. Fachkompetenzen		4	3	2	1
4.1.1	Erfahrungen im gastronomischen oder hauswirtschaftlichen Bereich		X		
4.1.2	Erfahrungen im Umgang mit Maschinen und Geräten in Großküchen		X		
4.1.3					
4.1.4					

*) 4 unabdingbar 3 sehr wichtig 2 wichtig 1 erforderlich

	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Erläuterung der Begriffe • Stellenbezogene Operationalisierungen 	Gewichtungen			
		4	3	2	1
4.2	Leistungsverhalten				
4.2.1	Belastbarkeit			X	
	▶ Fähigkeit, auch unter schwierigen Bedingungen überlegt zu agieren.				
	• körperliche Belastbarkeit	X			
	• mentale Belastbarkeit				X
4.2.2	Leistungsfähigkeit		X		
	▶ Fähigkeit, engagiert zu arbeiten und aktiv Wissen und Erfahrungen einzubringen sowie sich auf neue Aufgaben einzustellen.				
	• Zuverlässigkeit	X			
	• Flexibilität		X		
4.2.3	Wirtschaftliches Handeln		X		
	▶ Fähigkeit, mit Arbeitskraft- und -mitteln sowie Kosten und Zeit ökonomisch umzugehen.				
	• Effektive Einteilung der Arbeitszeit	X			
	• Effizienter Umgang mit Betriebsmitteln und Rohstoffen	X			
4.2.4	Organisationsfähigkeit			X	
	▶ Fähigkeit, vorausschauend zu planen und zu strukturieren und entsprechend zu agieren.				
	• effiziente Arbeitsvorbereitung und -durchführung	X			
4.2.5	Selbstständigkeit				X
	▶ Fähigkeit, den zur Verfügung stehenden Handlungsrahmen aktiv auszufüllen.				
	• effektive Umsetzung der Arbeitsanforderungen				X
4.2.6	Entscheidungsfähigkeit				X
	▶ Fähigkeit, zeitnahe und nachvollziehbare Entscheidungen zu treffen und dafür Verantwortung zu übernehmen.				
	• Zielorientierung				X

		Gewichtungen			
		4	3	2	1
4.3	Sozialverhalten				
4.3.1	Kommunikationsfähigkeit ▶ Fähigkeit, sich personen- und situationsbezogen auszutauschen.			X	
	• Treffen und Einhalten von Absprachen			X	
	• höfliches und angemessenes Auftreten			X	
4.3.2	Konfliktfähigkeit ▶ Fähigkeit, Probleme und Konflikte zu erkennen und tragfähige Lösungen anzustreben.			X	
	• Kommunizieren von Problemen			X	
4.3.3	Teamfähigkeit ▶ Fähigkeit im Team zu agieren			X	
	• Empathie			X	
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	
	• behandelt Schüler*innen, Lehrkräfte, Mitarbeitende unabhängig von Religion, Nationalität und Geschlecht respektvoll und gleich				
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.				