



In unserer privaten Kindertagesstätte „Die Wilden 13“ in Hannovers Oststadt betreuen wir zehn Krippenkinder im Alter von 18 Monaten bis drei Jahren.

Für unser Team suchen wir ab dem nächsten möglichen Zeitpunkt ein*e

Köchin / Koch / Küchenkraft (m/w/d)

**für 12,5 Std. / Woche an 5 Tagen
oder anteilig an weniger Tagen**

Aufgabenbeschreibung:

- arbeitstägliches Kochen eines gesunden, altersgerechten Essens für i.d.R. 10 Kinder und drei Erwachsene nach vorgegebenen Rezepten
- tägliche Reinigung der Küche
- Abwischen der Tische und Fegen des Essraums nach dem Essen
- wöchentliche gründliche Reinigung des Kühlschranks
- 3 x wöchentlich Zubereiten eines Obstellers
- wöchentliches Verräumen von Einkäufen

Die Arbeitszeit ist Mo-Fr von 10:00 bis 12:30 Uhr. Die übliche Essenszeit ist 12 Uhr.

Das ist uns wichtig:

- Erfahrung im Kochen und Freude am Kochen (formale Ausbildung nicht erforderlich)
- Zuverlässigkeit
- Freude am Umgang mit ein- bis dreijährigen Kindern
- Teamfähigkeit und Offenheit für Rückmeldungen der Erzieher*innen und Eltern
- flüssige Kommunikation auf Deutsch (mindestens B2)

Das wäre vorteilhaft:

- Erfahrung im Kochen für Kinder
- Erfahrung im Kochen für kleine Gruppen an einem Herd mit sechs Platten



DIE WILDEN 13 e.V.

Mitglied in der Kinderladen-Initiative Hannover e.V.

Kindergruppe
Die wilden 13 e.V.
Bütersworthstraße 10
30161 Hannover
Tel.: 0176 / 965 20 955

Das bieten wir:

- ein familiäres und freundliches Arbeitsumfeld
- eine gut ausgestatte, geräumige Küche mit einem modernen, großen Induktionsherd mit flexibel ansteuerbaren Teilflächen
- planbare und geregelte Arbeitszeiten
- Vergütung zum Mindestlohn
- 30 Tage Urlaub im Jahr
- sozialversicherungspflichtige Teilzeit-Anstellung oder Minijob möglich

Die Stelle entweder voll von einer Person besetzt werden oder auf zwei Personen mit 2 bis 3 Tagen pro Woche aufgeteilt werden.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Johannes Koch, info@diewildendreizehn.de (bevorzugt)

oder per Post.