



Koch/Köchin (m/w/d) im Nachwuchsleistungszentrum (VZ/TZ)

Wir sind Fortuna Düsseldorf: Deutscher Meister. DFB-Pokalsieger. Im Europapokalfinale gegen Barcelona gespielt. Absturz in die Viertklassigkeit. Rettung durch „Die Toten Hosen“. Comeback in der 1. Bundesliga, in die wir uns nun zurück kämpfen wollen. „Wir sind Fortuna - wir können alles“, so heißt es. Kaum ein anderer Verein im deutschen Fußball kann mit einer bewegteren Historie aufwarten. Wir stehen für gelebte Tradition und ein starkes „Wir-Gefühl“. Wir sind und bleiben ein Verein, bei dem Mitglieder und Fans im Mittelpunkt stehen... **und bald vielleicht Du!**

Der Neubau des Nachwuchsleistungszentrums von Fortuna Düsseldorf wurde 2019 eingeweiht. Es ist die Heimat von 9 Nachwuchsmannschaften, die hier nicht nur trainieren, sondern sich auch aufhalten, lernen, essen. Wir suchen ab sofort **eine/n Koch/Köchin (m/w/d) in Vollzeit/Teilzeit** (30-40 Stunden), die/der alle Prozesse im Bereich Küche inkl. Kochen für die Kinder in der Übermittagsbetreuung sowie für Feriencampenteilnehmer eigenverantwortlich und professionell durchführt.

Was du kannst?!

Hautfarbe, Alter oder Geschlecht spielen für uns keine Rolle. Folgende Voraussetzungen solltest Du jedoch erfüllen:

- Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch/Köchin (m/w/d) und mehrjährige Berufserfahrung.
- Lebensmittelhygiene und Qualitätskontrollen sind keine Fremdworte für dich (HACCP Konzept).
- Du kennst dich mit der Ernährung von Kindern aus und kreierst täglich zwei abwechslungsreiche gesunde Gerichte, die gern gegessen werden.
- Von der Planung der Gerichte über den Einkaufsprozess bis zur Zubereitung beherrscht du alle Prozesse aus dem ff und zauberst auch ohne Hilfe ein Mittagessen für 40 Jugendspieler im Grundschulalter.
- Du arbeitest gerne im Team und traust dir die Koordination und Anleitung von Küchenhilfen zu, insbesondere wenn in den Ferien die Campenteilnehmer der Fußballschule am Mittagessen teilnehmen.
- Du hast einen freundlichen und altersgerechten Umgang mit den Kindern.
- Du zeichnest dich durch deine selbstständige, zuverlässige, verantwortungsvolle und ordentliche Arbeitsweise aus.
- Du bist flexibel, belastbar, freundlich, professionell, gut organisiert und hast Lust auf eine neue Herausforderung.
- Du hast sehr gute Deutschkenntnisse, eine weitere Sprache ist gern gesehen.

Was wir bieten!

Du bist ab Tag 1 verantwortlich für die gesamte Küche im Nachwuchsleistungszentrum. Das bedeutet...

- Du trägst von Anfang an die Verantwortung und kannst deine Erfahrungen einfließen lassen und die Prozesse und Struktur vorgeben. Wir lassen dir viele Freiheiten, weil wir glauben, dass du so die beste Leistung abrufen kannst.
- Du arbeitest eng mit dem administrativen Leiter und dem pädagogischen Team des NLZ zusammen.
- Du erlebst die Talente von Kindesbeinen an, und leistest mit der Ernährung einen Beitrag zur Leistungsfähigkeit und zum Erfolg der Jugendspieler.
- Du wirst mit der NLZ Teambekleidung von Adidas ausgestattet, die du bei der Arbeit trägst und damit erkennbar ein Teil von Fortuna Düsseldorf bist.
- Du hast geregelte Arbeitszeiten von Montag bis Freitag, deine Abende und Wochenenden sind frei. Aufgrund der Möglichkeit, diese Tätigkeit auch in Teilzeit (30+ Stunden) auszuüben, hast du in besonderem Maße die Möglichkeit, Familie und Beruf zu vereinbaren.

Wenn Du Interesse hast, die Fortuna auf ihrem aufregenden Weg zu begleiten, sende Deine vollständigen Unterlagen (unbedingt inkl. Gehaltsvorstellung!) an: jobs@f95.de

