

Lehrkraft (m/w/d) für die Ausbildung von Restaurantfachleuten, Küche und Service

Wir bieten Ihnen:

- eine sinnstiftende Aufgabe,
- unbefristete Festanstellung mit leistungsgerechter Vergütung in Anlehnung an den TV-L,
- flexible Arbeitszeitmodelle (Teilzeit oder Vollzeit), die auf Ihre Lebenssituation und eventuelle Kombinationen mit anderen Fachbereichen abgestimmt sind,
- 30 Tage Jahresurlaub plus Heiligabend und Silvester frei,
- ein wertschätzendes Arbeitsumfeld mit flachen Hierarchien und schnellen Entscheidungswegen,
- eigenverantwortliches Arbeiten mit Raum sich selbst einzubringen (mit großem Gestaltungsspielraum),
- betriebliche Altersvorsorge,
- Gesundheitsbudget für individuelle Vorsorge- und Gesundheitsleistungen,
- gezielte Fort- und Weiterbildungsangebote zur fachlichen und persönlichen Entwicklung,
- eigener Firmen-Laptop,
- Schulgeldermäßigung an unserem stefan-heyms-gymnasium für Kinder und Enkelkinder unserer Mitarbeitenden,
- Job-Shadowing bei Partnern im europäischen Ausland zur Weiterentwicklung internationaler Kompetenzen,
- **eine langfristige und sichere Perspektive in einer familienfreundlichen Bildungseinrichtung.**

Ihre Aufgaben:

- Sie vermitteln fachbezogene Ausbildungsinhalte laut Ausbildungsordnung in den Berufen Koch/Köchin, Fachmann-/frau für Restaurant und Veranstaltungsgastronomie sowie Systemgastronomie.
- Sie leiten die Auszubildenden in berufstypischen Tätigkeiten in der Küche an und unterweisen sie im richtigen Gebrauch von Arbeitsmitteln bei der Zubereitung von Speisen. In praktischen Übungen zu konkreten Kommunikationssituationen mit Gästen bereiten Sie

die Auszubildenden auf die Anforderungen im Ausbildungsberuf vor. Die individuellen Lernerfolge werten Sie gemeinsam mit den Jugendlichen aus und sorgen für eine gute Vorbereitung auf die Zwischen- und Abschlussprüfung der IHK.

- Sie arbeiten teilnehmerorientiert und praxisnah im Team mit unseren Lehrkräften zusammen.

Ihr Profil:

- Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Hotelfachfrau/-mann, Restaurantfachfrau/-mann **und** verfügen über ein Studium (mindestens Bachelor) mit Fachbezug oder in BWL
- Sie bringen bereits erste berufliche Erfahrungen aus Tätigkeiten im Bereich Küche und Restaurant mit. Idealerweise haben Sie schon Jugendliche oder Erwachsene angeleitet oder unterrichtet.
- Sie teilen unsere Begeisterung an der Arbeit mit jungen Menschen. Sie sind zuverlässiger und empathischer Ansprechpartner für die Teilnehmenden.
- Teamarbeit liegt Ihnen ebenso wie eine klare, freundliche Kommunikation. Im Umgang mit Jugendlichen setzen Sie sich konsequent und respektvoll durch.

Arbeitsort : Stollberger Straße 40, Chemnitz, Sachsen, 09119, Deutschland

Sie sind bereit, das Bildungserlebnis von morgen mitzugestalten?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung und darauf, Sie kennenzulernen!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Mail an:

bewerbung@fuu-sachsen.de

F+U Sachsen gGmbH
Alexandra Brenner
Personalreferentin
Altchemnitzer Straße 4
09120 Chemnitz

Tel.: 0371 530078-24