



Stellenausschreibung

Veröffentlichung im Karriereportal:

30.04.2026

Ende der Bewerbungsfrist:

28.05.2026

Behörde: Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie
Brillat-Savarin-Schule (OSZ Gastgewerbe) - 03B04
Buschallee 23a, 13088 Berlin-Weißensee

Bezeichnung: **Koch/Köchin, zugleich stellv. Mensaleiter/in (w/m/d)**
Entgeltgruppe 6 TV-L

Kennzahl: **IV B - 39 / 2026**

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

Besetzbar: ab sofort und unbefristet

Arbeitsgebiet: Koch/Köchin, zugleich stellv. Mensaleiter/in

Koordination des Mensabetriebs als Ausbildungsbetrieb an der Brillat-Savarin-Schule, dazu gehört insbesondere:

- Besondere Aufgaben, die sich aus der exponierten Stellung des Mensaprojektes im Rahmen des handlungsorientierten Lernfeldunterrichts der Schule ergeben
 - ständige Vertretung der Mensaleiterin/ des Mensaleiters
 - selbstständige Unterstützung der Fachlehrkräfte im Rahmen des Projektes
 - Abstimmung und Anpassung des Speisensortimentes unter dem Aspekt des nachhaltigen Wirtschaftens
 - selbstständige Erstellung und Entwicklung von Arbeitsablaufplänen
 - Anleitung der Auszubildenden bei der Projektdurchführung
 - Einweisung und Unterweisung der Mitarbeitenden und Auszubildenden an Küchengeräten- und -maschinen
 - Entwicklung von Planungsvorlagen für die Verzahnung theoretischer und praktischer Fachinhalte

- Abstimmung der Planungsentscheidungen der Ausbildungsklassen mit den Fachlehrkräften unter Plausibilitäts- und Rentabilitätsaspekten
- Unterstützung der Mensaleitung bei der Budgetplanung
- Kooperation mit der zuständigen Fachbereichsleitung im Rahmen der Projektent- und abwicklung
- Einkauf / Warenwirtschaft
 - Bedarf an benötigten Waren unter Berücksichtigung der Kundenwünsche und saisonaler Gegebenheiten feststellen, für die Küchen benötigte Waren unter Beachtung von Preis, Qualität, Frische, Verwendungsmöglichkeiten einkaufen und annehmen (Warenannahme und -eingangskontrolle)
 - Waren fachgerecht einlagern/lassen und Lagerbestände/-vorräte kontrollieren, Verfallsdaten überwachen
 - Grundsätze und Methodik der Kalkulation (Mengen und Preise) anwenden, Erkennen von Qualitätsmängeln an Rohwaren, Hygienisches Arbeiten und Umgehen mit verderblichen Lebensmitteln, genaues Kontrollieren von Frische und Qualität der Lebensmittel, Verantwortungsübernahme bezüglich des Einhaltens lebensmittelrechtlicher Vorschriften wie HACCP und LMHVO
- Beköstigungsplanung
 - Speisekarten und Speisepläne erstellen, Herstellungs- und Verkaufspreise kalkulieren und errechnen, ausgewogene und abwechslungsreiche Angebote planen, unter Berücksichtigung fachlicher Regeln planen, Speisefolgen für besondere Anlässe planen, Trends aufgreifen, neue Gerichte kreieren und in den Speiseplan aufnehmen, Entwickeln neuer Geschmackskompositionen, Garnieren von Speisen,
 - Rechnungsfertigkeiten - Berechnen von Rezepturen, Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften beachten, Befähigung zur Gruppenarbeit /Teamarbeit
- Vor- und Nachbereitende Tätigkeiten
 - Arbeitsplatz aufräumen und reinigen
 - vorbereitete, aber nicht benötigte Speisen und Zutaten abräumen, ggf. beim Kochen anfallende Reste verarbeiten
 - Arbeitsmittel und Maschinen pflegen, Geräte und Kücheninventar reinigen und pflegen, vor allem im Hinblick auf hygienische Erfordernisse, Küche und Spezialräume reinigen und pflegen bzw. diese Arbeiten veranlassen und überwachen
 - Küchenabfälle fachgerecht beseitigen, dabei vor allem biologische Abfälle und Verpackungsmüll trennen
 - Organisation des Küchenbetriebs (Einteilen von Personal, Koordinieren von Arbeitsabläufen in der Küche)

Formale Anforderungen:

- eine erfolgreich abgeschlossene dreijährige Ausbildung zum Koch/zur Köchin

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 der Standardsoftware Word und Excel
- Nachweis der Ausbilder-Eignungs-Verordnung
- Erfahrungen bei der Zusammenarbeit mit Auszubildenden
- Kenntnisse der Arbeitsvorgänge in anderen Gewerken

Außerfachliche Anforderungen:

- Aufgeschlossenheit in Zusammenarbeit mit dem Mensaleiter, Mensateam und dem Fachpraxisteam
- Sehr gute kommunikative Fähigkeiten
- Eigenverantwortliche, strukturierte, innovative Arbeitsweise
- Belastbarkeit, Kreativität, 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 Bewerberzeichen 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 - 39/2026 **bis einschließlich 28.05.2026** an folgende Anschrift:

Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie
I B 2.11 (IV B - 39/2026)
Bernhard-Weiß-Str. 6
10178 Berlin

Fahrtkosten o. ä. können leider nicht erstattet werden.

Anforderungsprofil
Köchin/ Koch; zugleich stellv. Mensaleiter/in (m/w/d)

Stand: 09.02.2026
Ersteller/in: Herr Dietrich
(Schulleiter 03B04)

Die grau unterlegten Felder markieren den verbindlichen Teil des Basisanforderungsprofils.

Dienststelle:

**Senatsverwaltung für Bildung,
Jugend und Familie
OSZ Gastgewerbe, 03B04**

1. Beschreibung des Arbeitsgebietes:

Koordination des Mensabetriebs als Ausbildungsbetrieb an der Brillat-Savarin-Schule, dazu gehört insbesondere:

- Besondere Aufgaben, die sich aus der exponierten Stellung des Mensaprojektes im Rahmen des handlungsorientierten Lernfeldunterrichts der Schule ergeben
 - ständige Vertretung der Mensaleiterin/ des Mensaleiters
 - selbstständige Unterstützung der Fachlehrkräfte im Rahmen des Projektes
 - Abstimmung und Anpassung des Speisensortimentes unter dem Aspekt des nachhaltigen Wirtschaftens
 - selbstständige Erstellung und Entwicklung von Arbeitsablaufplänen
 - Anleitung der Auszubildenden bei der Projektdurchführung
 - Einweisung und Unterweisung der Mitarbeitenden und Auszubildenden an Küchengeräten- und -maschinen
 - Entwicklung von Planungsvorlagen für die Verzahnung theoretischer und praktischer Fachinhalte
 - Abstimmung der Planungsentscheidungen der Ausbildungsklassen mit den Fachlehrkräften unter Plausibilitäts- und Rentabilitätsaspekten
 - Unterstützung der Mensaleitung bei der Budgetplanung
 - Kooperation mit der zuständigen Fachbereichsleitung im Rahmen der Projektent- und -abwicklung
- Einkauf / Warenwirtschaft
 - Bedarf an benötigten Waren unter Berücksichtigung der Kundenwünsche und saisonaler Gegebenheiten feststellen, für die Küchen benötigte Waren unter Beachtung von Preis, Qualität, Frische, Verwendungsmöglichkeiten einkaufen und annehmen (Warenannahme und -eingangskontrolle)
 - Waren fachgerecht einlagern/lassen und Lagerbestände / Lagervorräte kontrollieren, Verfallsdaten überwachen
 - Grundsätze und Methodik der Kalkulation (Mengen und Preise) anwenden, Erkennen von Qualitätsmängeln an Rohwaren, Hygienisches Arbeiten und Umgehen mit verderblichen Le-

	<p>bensmitteln, genaues Kontrollieren von Frische und Qualität der Lebensmittel, Verantwortungsübernahme bezüglich des Einhaltens lebensmittelrechtlicher Vorschriften wie HACCP und LMHVO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beköstigungsplanung - Speisekarten und Speisepläne erstellen, Herstellungs- und Verkaufspreise kalkulieren und errechnen, ausgewogene und abwechslungsreiche Angebote planen, unter Berücksichtigung fachlicher Regeln planen, Speisefolgen für besondere Anlässe planen, Trends aufgreifen, neue Gerichte kreieren und in den Speiseplan aufnehmen, Entwickeln neuer Geschmacks-kompositionen, Garnieren von Speisen, <p>Rechnungsfertigkeiten - Berechnen von Rezepturen, Arbeitsschutz- und Unfallverhütungs-vorschriften beachten, Befähigung zur Gruppenarbeit /Teamarbeit</p> • Vor-und Nachbereitende Tätigkeiten - Arbeitsplatz aufräumen und reinigen, vorbereitete, aber nicht benötigte Speisen und Zutaten abräumen, ggf. beim Kochen anfallende Reste verarbeiten, Arbeitsmittel und Maschinen pflegen, Geräte und Kücheninventar reinigen und pflegen, vor allem im Hinblick auf hygienische Erfordernisse, Küche und Spezialräume reinigen und pflegen bzw. diese Arbeiten veranlassen und überwachen, Küchenabfälle fachgerecht beseitigen, dabei vor allem biologische Abfälle und Verpackungsmüll trennen, Organisation des Küchenbetriebs (Einteilen von Personal, Koordinieren von Arbeitsabläufen in der Küche)
--	---

2.	<p>Formale Anforderungen Abgeschlossene dreijährige Ausbildung zum Koch/zur Köchin</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 • Kenntnisse in der Standardsoftware Word and Excel • Nachweis der Ausbilder-Eignungs-Verordnung (AEVO). <p>Gewünscht werden Aufgeschlossenheit in der Zusammenarbeit mit dem Mensaleiter, dem Mensateam und Fachpraxisteam sowie sehr gute kommunikative Fähigkeiten. Erwartet werden eine eigenverantwortliche, strukturierte und innovative Arbeitsweise sowie Belastbarkeit, Kreativität und Flexibilität.</p>
-----------	---

Gewichtungen
entfallen hier

4. Leistungsmerkmale		Gewichtungen *			
4.1. Fachkompetenzen		4	3	2	1
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

	<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				
	● bewältigt Belastungsspitzen				
	● erbringt die geforderten Leistungen auch in schwierigen Situationen in guter Qualität und Quantität				
	● bleibt unter Termin- und Leistungsdruck besonnen und sachlich				
4.2.2	Leistungsfähigkeit		X		
	▶ Fähigkeit, engagiert zu arbeiten und aktiv Wissen und Erfahrungen einzubringen sowie sich auf neue Aufgaben einzustellen				
	● geht Arbeiten zügig an				
	● stellt sich schnell auf veränderte Aufgaben, Anforderungen und Bedingungen ein				
	● bewältigt das vorgesehene Arbeitspensum				
4.2.3	Wirtschaftliches Handeln		x		
	▶ Fähigkeit, mit Arbeitskraft- und -mitteln sowie Kosten und Zeit ökonomisch umzugehen				
	● setzt die Ressourcen zielführend ein				
	● setzt die zur Verfügung stehenden Arbeitsmittel effektiv ein				
	● nutzt die vereinbarte bzw. festgelegte Arbeitszeit kontinuierlich zur Aufgabenerfüllung				
4.2.4	Organisationsfähigkeit		X		
	▶ Fähigkeit, vorausschauend zu planen und zu strukturieren und entsprechend zu agieren				
	● teilt die Arbeitszeit effektiv ein				
	● beachtet Rahmenbedingungen				
	● arbeitet zügig und hält Termine und Absprachen ein				
4.2.5	Selbstständigkeit		X		
	▶ Fähigkeit, den zur Verfügung stehenden Handlungsrahmen aktiv auszufüllen				
	● zeigt Verantwortungsgefühl				
	● setzt sich erforderliche Schwerpunkte				
	● übernimmt Verantwortung für eigenes Handeln				
4.2.6	Entscheidungsfähigkeit		X		
	▶ Fähigkeit, zeitnahe und nachvollziehbare Entscheidungen zu treffen und dafür Verantwortung zu übernehmen				
	● kann eigene Entscheidungen sachlich begründen				
	● bezieht klare Standpunkte				
	● steht zum eigenen Wort				

		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				