



WIR LERNEN FÜR IHR LEBEN GERN!
Karriere am IdF NRW



Beim **Institut der Feuerwehr Nordrhein-Westfalen in Münster (IdF NRW)** ist zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine Stelle als

Köchin / Koch (m/w/d)

(EG 5 TV-L)

zu besetzen.

Das IdF NRW ist mit einem Personalbestand von etwa 240 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die größte deutsche Feuerwehraus- und -fortbildungseinrichtung. Bei einer Kapazität von ca. 250 Internatsplätzen werden hier die verschiedensten Veranstaltungen für berufliche und ehrenamtliche Angehörige der öffentlichen und privaten Feuerwehren angeboten und durchgeführt.

In unserem Küchenteam arbeiten Sie mit dem Küchenleiter und einem weiteren Koch sowie neun Küchenhilfskräften. Von unserer Küche werden zurzeit bis zu 400 Teilnehmerinnen und Teilnehmer sowie Mitarbeitende täglich mit Frühstück, Mittag- und Abendessen verpflegt. Das Mittagessen wird auch in unserer Außenstelle Telgte ausgegeben, wo die praktischen Trainings durchgeführt werden. Außerdem ist unser Küchenteam auch für das hausinterne Veranstaltungscatering zuständig.

In der Küche wird von montags bis donnerstags in zwei Schichten gearbeitet. Am Freitag enden die Aufgaben in der Küche mit der Mittagsverpflegung. Bei Wochenendveranstaltungen ist jedoch auch samstags und sonntags zu arbeiten. Derzeit arbeiten die Köche überwiegend in der Vormittagsschicht. Organisatorische

Gründe können jedoch zu einer Veränderung führen. Die Mitwirkung im Schichtsystem wird daher vorausgesetzt.

Das IdF NRW hat ein Projekt gestartet, welches die Verpflegung der Gäste an zukünftige Wünsche anpassen soll. In diesen Prozess bringen Sie sich ein und gestalten das Angebot mit. Parallel dazu steht auch der Neubau der Küche an, um insgesamt die Kapazität zu erhöhen und zukünftig bis zu 600 Gäste verpflegen zu können.

Ihre Aufgaben:

Sie werden innerhalb des Dezernats Z2 mit einem abwechslungsreichen Aufgabenspektrum betraut, welches sich im Wesentlichen aus den folgenden Bereichen zusammensetzt:

- Verantwortung für den ordnungsgemäßen Ablauf während der Speisenzubereitung
- Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln für die täglichen Mahlzeiten
- Mitwirkung bei der Speiseplangestaltung
- Übernahme der Warendisposition sowie Kontrolle des Wareneingangs
- Überwachung der Unfallverhütungsvorschriften
- Überwachung der Hygienevorschriften nach HACCP
- Verantwortung für den Zustand der Arbeitsgeräte am Arbeitsplatz
- Einteilung und Überwachung von Produktionsabläufen
- Catering bei besonderen Anlässen
- In Bedarfsfällen: Übernahme von Aufgaben der Küchenleitung

Eine intensive Einarbeitung innerhalb unseres Teams ist für uns selbstverständlich.

Anforderungsprofil:

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin/Koch nebst einer mindestens zweijährigen einschlägigen Berufserfahrung.
- Die Bereitschaft und Fähigkeit zur eigenverantwortlichen Aufgabenwahrnehmung insbesondere unter Zeit- bzw. Aufgabendruck bringen Sie mit.
- Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit, Flexibilität, gute Deutschkenntnisse, ein gepflegtes und sicheres Auftreten sowie in jeder Hinsicht wertschätzende Umgangsformen setzen wir voraus.
- Sie verfügen über einen Führerschein der Fahrerlaubnisklasse B. Der Besitz der Fahrerlaubnis C1 ist wünschenswert. Andernfalls setzen wir die Bereitschaft voraus die Fahrerlaubnis auf Kosten des IdF NRW zu erwerben.
- Wünschenswert ist eine Erfahrung im Großküchenbereich bzw. in der Gemeinschaftsverpflegung.

Wir bieten Ihnen:

- die Aussicht auf einen krisensicheren und anspruchsvollen Arbeitsplatz im öffentlichen Dienst
- ein interessantes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet

- eine Vollzeitstelle in einem unbefristeten Arbeitsverhältnis
- eine moderne Arbeitsumgebung mit flexiblen und familienfreundlichen Arbeitszeitmodellen
- die Möglichkeit zur persönlichen Weiterentwicklung durch die aktive Unterstützung von Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- die Nutzung der unterschiedlichen Sport- und Trainingseinrichtungen des Instituts

Allgemeine Hinweise:

Der Dienort ist Münster. Eine Teilzeitbeschäftigung ist grundsätzlich möglich.

Die Eingruppierung erfolgt nach Entgeltgruppe 5 nach dem Tarifvertrag für den öffentlichen Dienst der Länder (TV-L).

Wir wertschätzen Vielfalt und begrüßen daher alle Bewerbungen – unabhängig von Geschlecht, Nationalität, ethnischer und sozialer Herkunft, Religion/Weltanschauung, Behinderung, Alter sowie sexueller Orientierung und Identität.

Das Land Nordrhein-Westfalen fördert die berufliche Entwicklung von Frauen. Bewerbungen von Frauen werden daher besonders begrüßt. In Bereichen, in denen Frauen noch unterrepräsentiert sind, werden sie bei gleicher Eignung, Befähigung und fachlicher Leistung nach Maßgabe des Landesgleichstellungsgesetzes bevorzugt berücksichtigt, sofern nicht in der Person eines Mitbewerbenden liegende Gründe überwiegen.

Für Rückfragen zum Einsatzbereich und Aufgabeninhalten steht Ihnen als **Küchenleiter**

Herr Schnieder (0251 / 3112 - 4240),
und in **Verfahrensfragen**

Herr Döking (0251/3112 - 4122)
gerne zur Verfügung.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, dann senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit der unterschriebenen datenschutzrechtlichen Einwilligungserklärung **unter Angabe der Ausschreibungs-Nr. 03/2026** bis zum **27.03.2026 per E-Mail** an

bewerbung@idf.nrw.de

Die Unterlagen sind in einem Dokument zusammenzufassen und ausschließlich im pdf-Format zu versenden.