



**Sinnvoll für dich.
Wertvoll für unser Land.**

In der Landesverwaltung Vorarlberg arbeiten wir mit Weitblick, Wertschätzung und höchster Sorgfalt. Von Naturschutz bis Straßenbau, Bildung bis Gesundheit, Kultur bis Wirtschaft – unsere 2.300 Mitarbeitenden kümmern sich in über 500 verschiedenen Berufen um die Lebensqualität vor unserer Haustür.

Aktuell suchen wir eine oder einen

Köchin oder Koch

Ort: Hohenems

Abteilung/Dienststelle: Bäuerliches Schul- und Bildungszentrum für Vorarlberg

Beschäftigungsausmaß: 100 % (40 Stunden)

Das Bäuerliche Schul- und Bildungszentrum hat ein klares Ziel: Bildung, Landwirtschaft und Regionalität in einem modernen Lernumfeld zu vereinen. Denn praxisorientiertes Lernen und regionale Wertschöpfung sind zentrale Bausteine für eine zukunftsfähige Gesellschaft.

Am Standort Hohenems bietet das Bäuerliche Schul- und Bildungszentrum eine breite Palette an Aus- und Weiterbildungsangeboten für junge Menschen und Berufstätige im ländlichen Raum. Rund 400 Personen werden unterrichtet, etwa 190 davon wohnen im Internat. Der angeschlossene Lehrbetrieb Rheinhof sowie Bildungsangebote für Erwachsene ergänzen das Angebot. Ein engagiertes Verwaltungsteam von rund 26 Personen sorgt dafür, dass der Schul- und Internatsbetrieb reibungslos läuft – mit Fachwissen, Organisationstalent und einem hohen Maß an Verantwortung.

Aufgaben – so leisten Sie einen wertvollen Beitrag:

- **Speisenzubereitung und Menüplanung:** Sie übernehmen die eigenverantwortliche Zubereitung von Frühstück, Mittag- und Abendessen im Internatsrestaurant sowie für den Serviceunterricht. Dabei kalkulieren Sie Portionsmengen, planen Menüs und setzen die Anforderungen des Umweltzeichens für Schulen um.
- **Lebensmittelverwertung und Qualitätssicherung:** Produkte vom landwirtschaftlichen Lehrbetrieb Rheinhof werden von Ihnen fachgerecht weiterverarbeitet. Sie achten auf eine nachhaltige Verwertung und stellen die Einhaltung aller Hygienestandards (HACCP) sicher – sowohl bei der Produktion als auch bei der Kontrolle der angelieferten Waren und Lagerung.
- **Catering und Veranstaltungsbegleitung:** Für schulbezogene Veranstaltungen sowie die Erwachsenenbildung bereiten Sie Speisen vor und stimmen Anforderungen mit den jeweiligen Verantwortlichen ab.
- **Essensausgabe und Hygiene:** Sie geben gemeinsam mit dem Team die Speisen an Schülerinnen und Schülern sowie Gäste aus, kümmern sich um die Rückführung der Reste und sorgen für Sauberkeit und Hygiene im gesamten Arbeitsbereich.
- **Lagerverwaltung und Logistik:** Die Annahme, Prüfung, Dokumentation und Verteilung von Lebensmitteln sowie die Kontrolle der Lagerbereiche gehören ebenso zu Ihren Aufgaben wie die Einhaltung aller relevanten Vorschriften und Schulungsvorgaben.

Anforderungen – das bringen Sie sinnvollerweise mit:

- **Ausgebildet:** Sie haben eine abgeschlossene Lehre als Köchin oder Koch und bringen idealerweise Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung oder Großküche mit.
- **Verantwortungsbewusst:** Sie arbeiten selbstständig, sauber und genau. Hygienestandards setzen Sie gewissenhaft um und übernehmen Verantwortung für einen reibungslosen Küchenablauf.
- **Teamorientiert:** Freundlichkeit, Verlässlichkeit und ein gepflegtes Auftreten zeichnen Sie aus. Sie arbeiten gerne im Team und bringen sich aktiv ins tägliche Miteinander ein.
- **Flexibel und belastbar:** Sie behalten auch in Stoßzeiten den Überblick, sind einsatzfreudig und offen für flexible Arbeitszeiten im Rahmen des Internatsbetriebes.
- **Qualitätsbewusst:** Ein hoher Anspruch an Geschmack, Präsentation und Sauberkeit ist für Sie selbstverständlich – genauso wie der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln.

Arbeitserlebnis – das versprechen wir Ihnen als Arbeitgeberin:

- **Gestaltungsfreiraum:** Bei uns arbeiten Sie selbstständig, übernehmen Verantwortung und gestalten Aufgaben eigenständig mit.
- **Hilfsbereitschaft & gutes Arbeitsklima:** Das spüren Sie von Anfang an auch abteilungsübergreifend. Die beste Lösung finden Sie meist im Team.
- **Benefits:** Jobticket, Jobrad, Kinderzulage, Zuschuss zum Mittagessen und noch vieles **mehr**.
- **Jobsicherheit & Urlaub:** Nach dem befristeten ersten Jahr, bieten wir einen sicheren Job und bis zu 32 Urlaubstagen abhängig vom Lebensalter.
- **Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten:** Wir bieten grundsätzlich Weiterbildungskurse an und unterstützen Sie je nach den beruflichen Zielen individuell.
- **Work-Life-Balance:** Dank flexibler Arbeitszeiten bekommen Sie private und berufliche Pläne gut unter einen Hut.

Gehalt:

Bei dieser Stelle verdienen Sie auf Basis des Landesbedienstetengesetz 2000 je nach Ausbildung und Berufserfahrung zwischen € 2.786,23 und 3.862,17 brutto pro Monat. Das entspricht der Gehaltsklasse 7. Wie sich unsere Gehälter gestalten, lesen Sie auf unserer Karriere-Webseite im Beitrag [Gehaltsgestaltung](#).

Wir wertschätzen Vielfalt und begrüßen daher alle Bewerbungen.